Sot la Nape
RIVISTE FURLANE DI CULTURE

2.2023

1919
Societât
Filologjiche
Furlane

Societât Filologjiche Furlane

1919

Società Filologica Friulana

*SOCIETÂT FILOLOGJICHE FURLANE "GRAZIADIO ISAIA ASCOLI"*

SOCIETÀ FILOLOGICA FRIULANA "GRAZIADIO ISAIA ASCOLI"

*Ricognossude tant che Ent Morâl cun decret dai 7 di Avost dal 1936*
Eretta in Ente Morale con decreto 7 agosto 1936

33100 UDINE · Via Manin 18
Tel. +39 0432 501598 · Fax +39 0432 511766
E-mail: info@filologicafriulana.it
Internet: www.filologicafriulana.it

QUOTE ANNUALI DI ASSOCIAZIONE:

**Persone fisiche:**
Socio 15 euro; Socio con stampa e spedizione delle riviste in Italia 30 euro; Socio con stampa e spedizione delle riviste in Europa 35 euro; Socio con stampa e spedizione delle riviste nel resto del mondo 55 euro.

**Enti, associazioni e biblioteche:**
Socio 15 euro; Socio con stampa e spedizione delle riviste in Italia 35 euro; Socio con stampa e spedizione delle riviste in Europa 40 euro; Socio con stampa e spedizione delle riviste nel resto del mondo 60 euro.

**Abbonamento alle riviste sociali della Società:**
Con spedizione in Italia 50 euro.
Con spedizione all'Estero 60 euro.

**Abbonamento speciale "Amì de Filologjiche":**
Con spedizione in Italia 200 euro.
Con spedizione all'Estero 250 euro.

Per maggiori informazioni sulle modalità di iscrizione ed abbonamento è possibile consultare il sito internet della Società alla sezione http://www.filologicafriulana.it/soci/

MODALITÀ DI PAGAMENTO:
C.C. Postale Udine N° 15387335
intestato a: Società Filologica Friulana
Banca di Cividale SpA
Fil. Udine 5 - Via Vittorio Veneto
IBAN: IT 39 W 05484 12305 CC0640110012
BIC: CiViiT2C

- online con carta di credito direttamente dal sito http://www.filologicafriulana.it/eshop/
- domiciliazione bancaria
  Sottoscrivendo il mandato di Addebito Diretto SEPA (solo per l'Italia). Modulo disponibile alla pagina http://www.filologicafriulana.it/soci

PUBBLICAZIONI PERIODICHE:
**"Ce fastu?"**, semestrale
**"Sot la Nape"**, trimestrale
**"Il Strolic Furlan"**, annuale

ISSN 1120-8961

**SOT LA NAPE**
**An LXXV | Avrîl-Jugn 2023 - n. 2**

*Numar par cure di* | Numero a cura di:
Enos Costantini

*Segretarie di redazion* | Segretaria di redazione:
Elena De Sanctis
formazione@filologicafriulana.it

*Grafiche e impagjinazion* | Grafica e impaginazione:
Elisabetta Angeli

*Diretôr responsabil* | Direttore responsabile:
Feliciano Medeot

*Editôr e Proprietari* | *Direzion e Aministrazion:*
Editore e Proprietario | Direzione e Amministrazione:
*Societât Filologjiche Furlane – Udin*
Società Filologica Friulana – Udine

*Autorizazion dal Tribunâl di Udin* | Autorizzazione del Tribunale di Udine: 22.05.1982 n. 12/82

[**Associato all'Unione Stampa Periodica Italiana**]


*Regulis pai colaboradôrs:*
*I spiete ae Direzion di decidi se e cuant publicâ i contribûts che a rivin in Redazion; la proprietât leterarie e reste a ogni Autôr.*
*I origjinâi (tescj e figuris), ancje se no saran publicâts, no si tornin indaûr.*
*Cui che al intint riprodusi alc de riviste al à di domandâ il permès e di nomenâ la font.*
*Ducj i contribûts a àn di rivâ, scrits cul ordenadôr, a la direzion di pueste eletroniche de Filologjiche. Pai tescj par furlan si dopre la grafie uficiâl, pûr rispietant lis varietâts locâls. Ogni autôr al è responsabil dai contignûts dal so articul.*
*Li che nol è scrit, lis fotografiis a son dal autôr.*

Norme per i collaboratori:
Spetta alla Direzione decidere se e quando pubblicare i contributi che giungono in Redazione; la proprietà letteraria rimane ai singoli autori.
Gli originali (testi e immagini), anche se non verranno pubblicati, non si restituiscono. Chi intende riprodurre brani della rivista deve chiedere l'autorizzazione e citare la fonte.
Tutti i contributi dovranno pervenire, scritti col computer, all'indirizzo di posta elettronica della Filologica. Per la redazione dei testi in friulano si utilizza la grafia ufficiale, nel rispetto delle varianti locali.
Ogni autore è responsabile dei contenuti dell'articolo pubblicato.
Laddove non specificato, le fotografie si intendono di proprietà dell'autore.


*Stampât* | Stampato
Lithostampa s.r.l. - Pasian di Prato - Udine, maggio 2023

Cul jutori di

*In copertina:*
La chiesa parrocchiale di San Giovanni Battista di Prepotto in cornice autunnale. Il ciliegio ricorda la passata importanza della frutticoltura familiare per il bilancio domestico della popolazione. Il piccolo vigneto simboleggia tanto la storia locale, da sempre legata alla viticoltura, quanto l'attualità che vede nel settore vitivinicolo la principale attività economica del comune

*Quarta di copertina:*
Altare ligneo seicentesco nella chiesa dei Santi Pietro e Paolo in Centa di Albana (particolare): un Dio buono accoglie a braccia aperte i fedeli nella sua casa che è la loro casa. Il soprastante Cristo crocifisso è chiave figurata nel soffitto a costoloni del presbiterio

Le foto in copertina e alle pagine 6, 15, 17, 18, 49, 50, 51, 53, 59, 60, 62, 63, 69, 71, 75, 79, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 90, 91, 97, 109, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135 sono di Enos Costantini

# Il salût dal President de SFF

Federico Vicario

La *Fraie de Vierte* e rive pe prime volte a Prepot, une fieste di Primevere che nus puarte intun teritori che, par tradizion, par lenghe, par culture e par ambient naturâl, al è spieli di un Friûl che propit di varietât, di particolaritâts e di tipicitâts si compon. Prepot cui siei paîs, lis sôs cjasis sparniçadis pe mont, lis sôs aghis, Prepot cui siei vignâi, i siei trois, lis sôs gleseutis, Prepot cu la sô int, lis sôs lenghis, la sô storie, lis sôs tradizions, la sô fede. Sì, parcè che cuant che si pense a Prepot no si pues no pensâ a Madone di Mont / Stara Gora, il santuari salacor plui cognossût e visitât de nestre regjon, lûc di preiere e simbul di spiritualitât par ducj nô. I vin infidât a Enos Costantini, studiôs e ricercjadôr che dal sigûr no i coventin presentazions, il compit no facil di rapresentâ cheste realtât e lui, cui colaboradôrs ch'al à cjatât chenti e te redazion dal "Sot la Nape", al met dongje lis tessaris di un mosaic che nus lasse pardabon incjantâts. Par cognossi un teritori al è miôr vivilu che no leilu, si capìs, ma ancje la leture al è un strument par interpretâ cun curiositât une realtât particolâr. Jo un consei personâl lu varès, dutcâs, e al à chel di cjapâ sù la biciclete e provâ a lâ a Madone di Mont par dutis lis stradis ch'a vegnin sù dal cjanâl dal Judri e des valadis dal Nadison, percors un plui interessant di chel altri, par fâ un "plen di salût" a contat cu la bielece de nature e l'opare dal om.
Cetant agrât i vin inalore al Sindic Mariaclara Forti e a dute l'aministrazion comunâl pal invît a tignî chi la nestre *Fraie de Vierte*, sperant che altris ocasions a saran par contâ a dute la comunitât furlane, e no dome, la storie e la memorie di chest teritori. Simpri cjalant, cun sperance, al doman nestri e dal nestri Friûl.

# Il salût dal Sindic di Prepot

Mariaclara Forti

Prepot al da il bon acet ae Filologjiche par la Fraie de Vierte di chest an, che le fasìn tal cjistiel medievâl di Albane.
Il nestri al è un comun pardabon speciâl: tiere di cunfin cu la Slovenie e cul Cuei, slambri dal Friûl jenfri dal Judri e dal Nadison. Cu lis sôs passe trente antighis borgadis, Prepot al è un dai comuns plui grancj dal Friûl: si va dal bosc plen di fuarce e di vite a nord, bagnât dal Judri e di aghis vivarosis, fin jù tes culinis ricamadis di vignâi. Il teritori dal nestri comun al è insiorât de presince dal santuari di Madone di Mont, tal cûr dai furlans di chenti e dal forest, di dulà che a partissin e a passin cetancj trois di fede e di salût: la Strade Celeste, dal Lussari fin a Barbane, la Vie des Monts Sacris, che e ten dongje Madone di Mont cun Maria Zell e Monsante e ancje l'Alpe Adria, da la mont al mâr. Percors che nus permetin di tornâ dongje aes bielecis sei de nature che de opare dal om. Platadis tai boscs e tes borgadis, si cjatin cutuardis gleseutis votivis di grande bielece.
Une vore impuartant e je la culture de vît: culì no dome e cjate bon stâ dute la produzion di vins nostrans, ma nus da ancje chei tesaurs che a son il Sclopetin di Prepot e Çale, cognossûts e preseâts in dut il mont, che chi a àn la lôr scune.
Chest e cetant altri al è Prepot e chest numar speciâl de riviste «Sot la Nape», dedicât al nestri comun e al so teritori, al permet di cognossilu miôr. I vin duncje agrât a Enos Costantini che al à metût adun cheste sume sul nestri comun e su la sô int e a ducj i autôrs dai articui, ae redazion, e a ducj chei che a àn dade une man par cheste publicazion.
A ducj, un mandi di cûr e a riviodisi a Prepot!

**Sot la Nape** 75 (2023), 2, 3
ISSN 1120-8961; © Società Filologica Friulana

# Comune di Prepotto

**Superficie comunale:** 34 km$^2$

**Abitanti al 27 aprile 2023:**
Femmine 356, maschi 357 = totale 713

**Famiglie:** 339

**Densità:** 21 abitanti / km$^2$

**Frazioni e località:**
**Prepotto capoluogo** (100 m s.l.m. - 109 abitanti), **Albana** (99 m s.l.m. - 176 abitanti), **Berda** (479 m s.l.m. - 2 abitanti), **Bodigoi** (125 m s.l.m. - 8 abitanti), **Bordon** (280 m s.l.m. - 9 abitanti), **Brischis** (235 m s.l.m. - 10 abitanti), **Bucovizza** (168 m s.l.m. - 13 abitanti), **Castelmonte** (618 m s.l.m. - 18 abitanti), **Centa** (137 m s.l.m. - 7 abitanti), **Cialla** (226 m s.l.m. - 63 abitanti), **Ciubiz** (286 m s.l.m. - 3 abitanti), **Cladrecis** (276 m s.l.m. - 31 abitanti), **Codromaz** (369 m s.l.m. - 4 abitanti), **Cosson** (144 m s.l.m. - 6 abitanti), **Covacevizza** (605 m s.l.m. - 1 abitante), **Craoretto** (94 m s.l.m. - 36 abitanti), **Cras** (140 m s.l.m. - 12 abitanti), **Fragellis** (278 m s.l.m. - 16 abitanti), **Marcolino** (309 m s.l.m. - 1 abitante), **Mezzomonte** (306 m s.l.m. - 14 abitanti), **Molino Vecchio** (209 m s.l.m. - 1 abitante), **Novacuzzo** (82 m s.l.m. - 3 abitanti), **Oborza** (400 m s.l.m. - 28 abitanti), **Piculiscis** (268 m s.l.m. - 4 abitanti), **Plagnava** (664 m s.l.m. - 1 abitante), **Podclanz** (295 m s.l.m. - 6 abitanti), **Podresca** (179 m s.l.m. - 3 abitanti), **Poianis** (101 m s.l.m. - 34 abitanti), **Ponte Miscecco** (159 m s.l.m. - 3 abitanti), **Prepotischis** (320 m s.l.m. - 3 abitanti), **S. Pietro di Chiazzacco** (324 m s.l.m. - 12 abitanti), **Salamant** (283 m s.l.m. - 0 abitanti), **Squarzulis** (163 m s.l.m. - 14 abitanti), **Stregna** (320 m s.l.m. - 3 abitanti), **Tercimonte** (262 m s.l.m. - 11 abitanti), **Case sparse** (via Ronchi, 48 abitanti).

**Corsi d'acqua principali:**
Judrio e Chiarò

**Principali rii:**
Patoc, Lazarin, rio della Madonna, Suopat, Gujaki, Glabucjak, Hrast, Nestadiuzza, Razzunicco

**Confina con:** i comuni di Stregna, San Leonardo, San Pietro al Natisone, Cividale del Friuli, Corno di Rosazzo, Dolegna del Collio e con la Repubblica di Slovenia (comuni di Brda / Collio e Kanal ob Soči / Canale d'Isonzo)

# Prepotto: una storia terra terra

Enos Costantini

Il comune di Prepotto si trova agli estremi margini orientali della Patria. Ciò lo rende, se non emarginato, aggettivo che lascia tuttavia in noi una sottile amara vena di dubbio, sicuramente poco o nulla noto alla maggioranza dei friulani. Essi non sanno ciò che pèrdono.

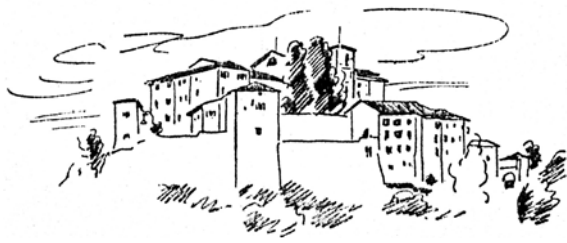
Sì, è vero, il comune di Prepotto è conosciuto, anzi famoso per i vini, ma il mondo non è fatto solo di estimatori e intenditori enoici.

È altrettanto vero che i friulani tutti, quindi non solo la frangia dei tifosi di Bacco, conoscono il santuario di Madonna del Monte. La maggioranza di essi, però, non ha contezza di quale sia il comune a cui appartiene questa tanto frequente meta di pellegrinaggio. Molti pensano si trovi nelle pertinenze amministrative di Cividale, ma la maggior parte semplicemente non si pone il problema, accontentandosi di una mentale ubicazione *bande Cividât*. Chiariamo una volta per tutte che la Madonna del Monte / Castelmonte / *Madone di Mont* si trova in comune di Prepotto.

E l'invito non può essere che questo: una volta lassù si rientri prendendo la strada per Oborza, scendendo quindi nella valle del Judri, in quel comune che s'adagia sul fianco destro del fiume per buona parte del suo corso. Si vedranno, e per molti sarà una "prima volta", questi bei paraggi, si avrà il piacere di sincerarsi personalmente circa la qualità dei vini locali e, se astemi, si potrà dire di avere conosciuto una parte del Friuli sicuramente tra le più gradevoli. Se si ha fretta di rientrare si sappia che dalla sede comunale di Prepotto al centro di Cividale bastano una manciata di minuti.

## Una singolare *Via Crucis*

Molti erano, e sono, i modi per salire a Castelmonte. Un tempo si andava a piedi e poteva essere l'occasione giusta per fare un po' di penitenza; ora prevalgono automobili e torpedoni, ma sfarfallano numerose le biciclette. Spirito religioso e spirito sportivo si mescolano, per nulla intaccati dal piacere di una gita. Singolare, ma forse non molto all'epoca, il "pellegrinaggio" degli *aficionados* dell'osteria Dominissini di Cividale. Ecco come ce lo racconta Chino Ermacora nel 1935: "Ogni anno, il primo lunedì che segue alla festività di Sant'Antonio da Padova, la "pieve di Dominissini", – com'è chiamata la comunità dei bevitori, quasi si trattasse d'una pieve cittadina, – sale a piedi a Castelmonte, per temperare i focosi effetti del "rosso" pugliese con il fresco e vellutato "bianco" del Collio; decisa però a riprender fiato a tutte le "stazioni" che incontra lungo il cammino: all'*Osteria a mezza strada*, tra il settimo e l'ottavo "capitello", all'*Osteria da basso*, a piè del borgo medievale che incappuccia la vetta, *Da Gino* e *Da Marcolini*, appena passato l'arco, *Là del Muini*, sotto la gradinata che mette al Santuario. Osteriole antiche di secoli, dove in una cornice di semplicità montanina non mancano mai buon salame e formaggio, una frittatina spruzzata di erbe silvestri e la polenta abbrustolita sulla brace, o la trippa e lo sguazzetto di vitello nei giorni di festa; secondo la stagione, o le castagne, o le fragole, o le ciliegie, gustose quanto il paesaggio che vi circonda. La "pieve di Dominissini" scende a pomeriggio inoltrato, in ordine sparso, mèta

**Sot la Nape** 75 (2023), 2, 5-26
ISSN 1120-8961; © Società Filologica Friulana

*Madone di Mont* in un disegno di Sante Cancian tratto da *Vino all'ombra* di Chino Ermacora (1935 e 1942)

la stretta di San Francesco, dove l'attende il bicchiere della staffa. Non tutti, però, approdano al punto di partenza; i più, disseminati per via, riprendono fiato alle "stazioni" ben note, o stemperano nel canto, sotto lo stellato, il fervore bacchico che li possiede".

## Il luogo delle felci

Noi, forse perché mossi da un cuore più laico, entriamo nel comune di Prepotto partendo da Cividale, ma senza salire al Santuario. Si esce dalla Città ducale attraversando Fornalis onde raggiungere la località Barbianis dove si prende verso il bivio Romanutti lasciando Montebello a destra. Al bivio Romanutti si piega a sinistra e, superato il fiumiciattolo detto Cjarò, si entra nel comune obiettivo della gita. Pochi tiri di balestra ancora e si è nel capoluogo: municipio, scuola, chiesa, farmacia, trattorie… Vi diamo subito una informazione capitale: Prepotto è nome sloveno che significa "il luogo delle felci". Bello come nome.

L'itinerario che vi proponiamo non è però enogastronomico, come sarebbe lecito aspettarsi in questa orientale plaga a vocazione vitivinicola, bensì storico. Una storia legata alla terra e ai suoi prodotti, quindi al vino e al cibo ché, fino a tempi non tanto lontani, la maggior parte della popolazione sudava sui campi innanzitutto per assicurarsi il pane e il vino quotidiani. La "enogastronomia" è, invece, un diletto di noi moderni, un piacere che in questo comune può essere soddisfatto nel migliore dei modi. Scoprine le radici può far parte di questo piacere.

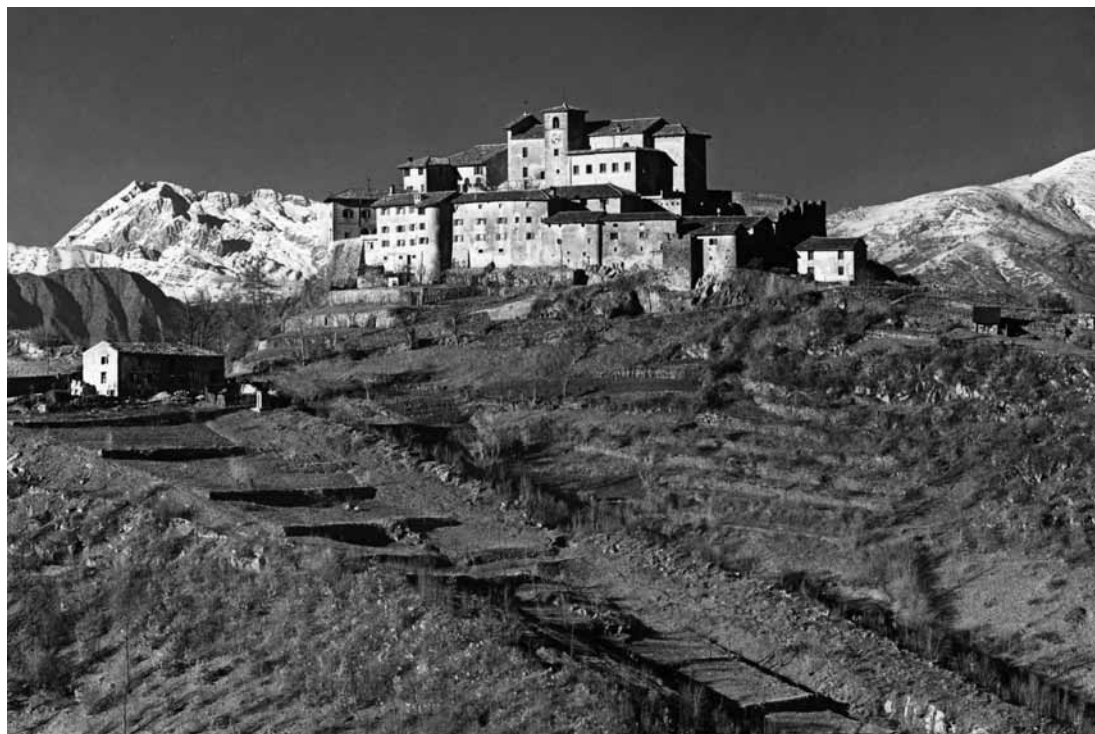
## Quanti comuni!

Nel 1807 il comune di Prepotto aveva come comuni aggregati Albana, Cravoretto, Noacuzzo e Canale di Judrio. Non meravigli che un tempo si fregiassero del nome di "comune" quelle che ora si direbbero "frazioni". Quest'ultimo termine, creato e diffuso dalla burocrazia accentratrice, sminuisce il

Felci fotografate in comune di Prepotto, in abito invernale, a sinistra, e in abito estivo, a destra. Il nome sloveno *práprot* sembra indicare più generi di felci (*Dryopteris filix-mas*, *Pteridium* sp.), mentre il generico nome friulano per queste pteridofite è *felet*. Un "felceto" in sloveno si dice *praprotíšče*, quindi Prepotto, ovviamente da *práprot*, appartiene ai cosiddetti "fitotoponimi primari", quelli che hanno preso la denominazione dal nome di una pianta al singolare e che sono considerati come appartenenti alla più antica colonizzazione slovena, avvenuta nei sec. VI-VII (Puntin/Iacolettig 2015, p. 139). Detto per celia: se il conio del nome avvenisse oggi, sarebbe *Vinlandia* o *Sclopetinia*

significato di “comune”, cioè di una comunità che si autogoverna.
Canale di Judrio sarebbe l’odierna Bodigoi con le sue adiacenze.
Insomma la storia, anzi le storie, amministrativa e toponomastica di Prepotto cominciano subito a farsi complicate.
Non vogliamo qui sbrogliare la complessa matassa, bensì portare qualche barlume di luce su un passato finora assai poco esplorato in questa terra del sole che si leva.
Procediamo col dire che l’attuale superficie comunale comprende pure quello che, nell’epoca suindicata, era il Comune di Castello della Beata Vergine del Monte, coi comuni aggregati di Oborza, Prapotischis, Cladrecis, S. Pietro di Chiasacco, Ciala e… Canal di Judrio (!). Probabilmente i burocrati di allora non avevano le idee chiare su come e dove posizionare quest’ultima località, oppure vi saranno stati dei contenziosi in atto, chissà.
Non è ancor finita, perché vi era un terzo comune, detto Comune di Podpecchio “antico e tradizionale nome della parte più settentrionale dell’attuale comune di Prepotto: fino alla fine del XVIII secolo era comunità autonoma (comune censuario) comprendente le località di Podclanz, Salamant, Bordon e Ciubiz” (Puntin/Iacolettig 2015, p. 127).

## Comune di Prepotto, 1807

Concentriamoci un attimo sul comune di Prepotto e sulle scarne informazioni raccolte da Francesco Marinigh e Vincenzo Mattelicchio in data 18 settembre 1807. L’agricoltura si basava su sorgoturco e vite, ma del primo non vi era una produzione sufficiente: per coprire il fabbisogno del la popolazione mancavano 3.813 stara. Lo staro, o staio (friulano *stâr*) era una misura per aridi che corrispondeva a litri 73,1591. Quindi mancavano circa 2.790 ettolitri di quello che oggi si chiama mais (friulano *blave*, *sorc turc*) e che, come noto, è stato la base alimentare della nostra gente per alcuni secoli dopo la scoperta dell’America.
Il vino era sufficiente al fabbisogno, anzi eccedente perché 293 conzi venivano venduti nell’ambito del distretto (si chiamava Distretto del Natisone). Il conzo (friulano *cuinç*) era una unità di misura per liquidi corrispondente a 79,3 litri. Non dimentichiamo che il vino fungeva da vero e proprio alimento, destinato a fornire energia durante i più pesanti lavori agricoli e a riscaldare durante l’inverno.
L’unico altro bene che veniva “esportato” era la legna da fuoco: circa 88 carri all’anno.
La superfice comunale non era tutta coltivata e l’incolto gravava “per la 4ª parte circa compresi i comunali quasi tutti infruttuosi e devastati dall’acqua del Judrio”. E così sappiamo anche che vi erano dei terreni comunali, forse sfuggiti a precedenti privatizzazioni grazie alla loro poca fertilità.
Gli animali allevati comprendevano 499 pecore, 187 buoi e 188 vacche.
Gli ovini erano per il latte e, soprattutto, per la lana, sennò con che cosa si vestiva la gente? Questi animali, inoltre, sono noti per la frugalità e per l’attitudine a sfruttare pascoli non pingui. Gli agnelli, con ogni probabilità, erano venduti alle persone più abbienti onde racimolare qualche palanca. Buoi e vacche erano destinati ai lavori campestri e ai trasporti. Il loro numero però non era bastante e “nella staggione del maggior lavoro parte delli comunisti [erano] aiutati, mediante pagamento, con 60 animali dagli individui dei circonvicini comuni”. Nel triennio precedente erano morti 18 bovini “per fatiche”.
Non meravigli la dicitura “comunisti” con cui si indicavano gli abitanti dei paesi. Dizionari che hanno più di un secolo, come il *Nuovo dizionario della lingua italiana in servigio della gioventù* (1912) del dott. Francesco Cerruti, offrono di comunista la semplice definizione “abitante di un comune”. Più moderna è la definizione di comunismo fornita dal medesimo Cerruti: “specie di socialismo più volgare e più sozzo, il cui scopo è la divisione dei beni fra tutti”. Le nostre comunità non si sareb-

Il santuario di Madonna del Monte in una foto-affresco risalente, con ogni probabilità, al periodo tra le due guerre. Si notano diversi terrazzamenti, alcuni dei quali sembrano già invasi da cespugli (sulla destra), altri sono a prato o lavorati e non mancano le viti. Quassù, come è storicamente documentato, si coltivavano cereali, viti e foraggi per il bestiame come in qualsiasi borgo di montagna. La casa sulla sinistra era un'osteria (Fototeca dei Civici Musei di Udine)

bero sognate di dividere i beni fra tutti, anzi ne erano state espropriate. Esse possedevano dei beni, detti appunto "comuni" o "comugne", di solito pascoli e boschi, almeno fino al Seicento, secolo in cui Venezia, la Dominante, pensò bene di appropriarsene e di metterli in vendita avendo bisogno di *schei* per fare le sue guerre. A testimonianza dei terreni comunali a Prepotto si ha il toponimo *Comùgna*, in sloveno dialettale *Kamúnja*, documentato nel 1539 (Puntin/Iacolettig 2015, p. 61).

Torniamo a Prepotto nel 1807: tra gli artigiani presenti si elencano quattro "manifatture": ferrai, falegname, calzolai e sarti con 10 operai. Quanti erano gli abitanti? 1.189, così distribuiti: Prepotto 212, Albana 300, Cravoretto 142, Noacuzzo 68 e Canale di Judrio 284. Probabilmente con Canale di Judrio si comprendevano più borgate, altrimenti non si spiegano i 284 abitanti. Vi è anche da dire che il totale degli abitanti delle "frazioni" assomma a 1.006 e non a 1.189: forse nel calcolo si è trascurato qualche centro abitato.

E la natalità? Negli anni 1804, 1805 e 1806 vi era stata una media di 46,3 nati all'anno. A questa faceva riscontro una mortalità di 39 individui all'anno per il triennio esaminato. Questi dati, come i seguenti relativi al 1807, sono presi da Corbellini (1992).

## Comune di Castello della Beata Vergine del Monte, 1807

Qui le informazioni erano state trascritte da Giobatta Caucigh con funzione di segretario "per Matteo Paussa illetterato", cioè analfabeta.

Bella fotografia di Madonna del Monte (il nome Castelmonte è invenzione recente; per gli sloveni è *Stara Gora* "il monte antico") probabilmente scattata fra le due guerre. I terrazzamenti sotto il castello sono coltivati a prato, ma è probabile che un tempo ospitassero cerali, rape da brovada, ortaggi vari. Lungo i muri sono addossate viti tenute a spalliera e viti si vedono anche sulla destra. L'albero in primo piano è un vetusto tiglio (Fototeca dei Civici Musei di Udine)

I grani coltivati erano frumento, formentone e grano saracino. Nel complesso "non sono sufficienti il formentone e il saracino, il frumento invece eccede". Poi però così si quantifica: "frumento mancano staia 50, formentone mancano staia 600, saracino mancano staia 108". La contraddizione relativa al frumento è forse dovuta a un errore di trascrizione, ma osserviamo come una abbondante produzione di frumento in questa difficile situazione orografica ("il luogo è montuoso e infruttuoso") contenga qualche elemento di eccezionalità. A distanza di tanti anni siamo felici per i 656 abitanti che potevano gioire, seppur non quotidianamente, di un alimento all'epoca prezioso come il pane.

Soffermiamoci sul formentone, che poi sarebbe il mais e sul saracino che, ovviamente, è il grano saraceno (friulano *sarasìn*). Fino agli anni Cinquanta del secolo scorso le loro farine erano mescolate per ottenere una polenta scura, ma ottima e nutriente, in cui il primo entrava per circa il 70% e il secondo per la parte rimanente. Nulla vietava di cambiare le proporzioni e la polenta di solo saraceno, molto scura, è quella detta "taragna" in Lombardia. Molti dei lettori ricorderanno Renzo, sì quello manzoniano, quando si recò da Tonio "e lo trovò in cucina, che con un ginocchio appoggiato sulla predella del focolare, e tenendo con la destra l'orlo d'una pentola posta sulle ceneri calde, vi tramestava col matterello ricurvo una picciola polenta grigia di grano saraceno" (cap. VI dei *Promessi sposi*).

Entrambi i cereali (pure il *sarasìn* lo è) oggi si direbbero "alieni" in quanto proveniente da altre, e assai lontane, contrade: il mais, come noto, è arrivato con Cristoforo Colombo e

### *Te cente di Prepot*

Sul principi dal 1400 (1403 - 1437; prime di cheste date a mancjin i regjistros) il Munistîr di Sante Marie in Val di Cividât al veve un biel grum di fituâi a Prepot, e precisamentri *te cente*: cuarantevot o cuarantenûf a jerin chescj fituâi e ognun al paiave un tant pe *cjanive* ch'al veve te cente. Us doi culì la note di cheste int: *Thomas gener Vidussij, Mori de Crauoreto, Jacobus de Poglianis, Cristina de Ceru, Thomas gener Vidussij* (pe seconde volte), *Leonardus, Pernart, Strphanus bic, Vicarius, Mori de Crauoreto* (pe seconde volte), *Vincentius, Marinus de Crauoreto, Maura, Paulus decanus, Jacob, Martinus, Saue, Morj juratus, Symon, Picul, Jndriuc de Mernich, Thomas Martinic, Nicolaus notarius, Johannutus de Albana, Johannes, Juri, Pro magna pustota, Gerlich, Supradictus Thomas, Persa, Michael, Camerarij ecclesie, Daniel de Dolegna, Jacobus Crisne, Petrina, Bratus, Juri, Brida, Foscus, Idem, Stephanus, Machor, Johannes filius Crisne, Paulus filius Michael, Gregorius, D.nus Silvester, Johannes de Montefalcono, Bartolomeus q. Antonij Folchi, Conventus fratrum minorum.*
A paiavin, in medie, doi pesenâi di sarasin ad an (cualchidun cuatri pesenâi, forsi parcé che al veve dôs cjanivis), opûr doi danârs; i ultins nomenâts a paiavin une gjesime (*decima*).
Dal 1439 si cjate cheste note:
*Nota che jo Speronella abbadessa si ò affictado una casa e una caniva con un roncho a Domeni de Judri per libre de soldi vi., laqual caniva e casa e roncho è mitudo in Prapot in la centa.*
Restarès di meti in clâr dulà che fos stade cheste cente, parcé che bisugne ancje tignî presint che sot dal comun di Prepot e je une vile che si clame Albane, e dongje Albane al è un paisut che al à il non di *Cente*.
(Corgnali Giovanni Battista, *Note di toponomastica. La cente di Prepot*, «Ce fastu?» 41-43 (1965-1967), n. 1-6, pp. 155-230: 172-173. Precedentemente in «Patrie dal Friûl» 2, 26 gennaio 1947, n. 4, p. 3).

il saraceno, come è meno noto, è qui giunto dall'Asia centro-orientale. Quando? Si dice nel Quattrocento e la sua prima attestazione sul mercato di Udine appare nell'anno 1500. Non ne parleremmo, però, se nella storia di questa tanto utile pianta non fosse implicato il comune di Prepotto: agli inizi del Quattrocento i fittavoli di Centa pagavano al monastero di Santa Maria in Valle di Cividale due pesenali (circa 24 litri) di saraceno ciascuno (Corgnali 1967). Potrebbe essere questa la prima attestazione del saraceno in Friuli e, forse, in Italia.
Gli animali allevati: 63 capre, 210 pecore, 67 vacche, 96 buoi. Vale quanto detto sopra per Prepotto con la differenza che qui sono presenti anche le capre, pascolatrici instancabili e curiose esploratrici di grebani e cretaglie, atte a tradurre in latte ogni vegetale che cade sotto il loro dente.

## Comune di Podpecchio, 1807

Qui i "redattori" sono Valentino Vallitrigh sindaco e Gio Batta Caucigh segretario. Si dimostrano ancor più parchi di notizie dei precedenti, ma ci consentono di sapere che gli abitanti erano 290, la produzione di sorgoturco (formentone, mais) e saraceno non erano sufficienti, così come gli animali da lavoro per cui si provvedeva "all'estero" con 10 di essi. L'economia, che anche qui aveva una grossa componente zootecnica, poteva sfoggiare questa statistica: capre 20, pecore 94, vacche 37, buoi 19. Tra gli "altri rami di agricoltura" vengono ricordati vino, frutta e legna. Il cenno alla frutta ci rimanda a una attività ora pressoché dimenticata che riguardava tutto il Friuli orientale: la frutticoltura familiare è stata un cespite di reddito fino agli anni Sessanta del

secolo scorso. Non vi erano frutteti specializzati, soltanto alberi sparsi, talora di buona mole, inseriti nelle vigne o piantati lungo i viottoli o nelle pertinenze domestiche.

## Anagrafe 1807

Gli abitanti dell'attuale comune, sommando i dati dei tre comuni del 1807, erano 2.135. La media dei nati per anno nel triennio 1804 - 1806 era pari a 70,3 mentre la media di morti nello stesso periodo era pari 53,9. Un trend anagrafico positivo? Sì, ma all'epoca la mortalità infantile era terribile, con numeri che oggi ci sembrerebbero incredibili e spaventosi.
I matrimoni sono stati in media 19 all'anno nel triennio indicato. Per maggiori dettagli si veda la tabella 1.

## Nel 1861

Nel 1861 il comune di Castel del Monte aveva 6 frazioni, 921 abitanti, 518 ditte censite e una superficie di 17,375 km$^2$. Il comune di Prepotto aveva 5 frazioni, 1.066 abitanti, 340 ditte censite e una superficie di 14,583 km$^2$ (Ciconj 1861, p. 212). In totale si avevano, quindi, 11 frazioni, 1.987 abitanti, 858 ditte censite e 31,958 km$^2$.

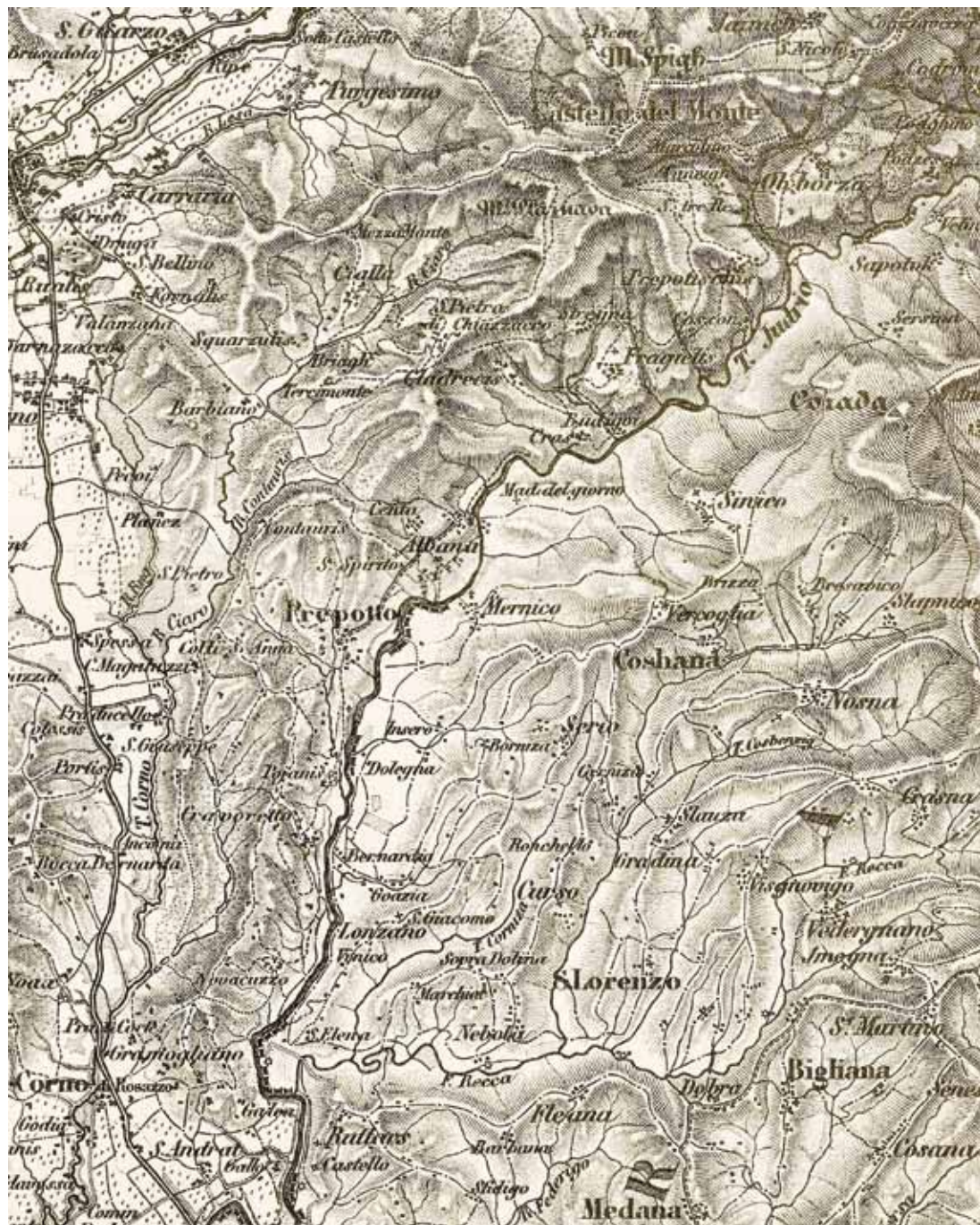
## Popolazione a inizio Novecento

Nel 1901, la popolazione ammontava a 2.208 individui che, per una superficie comunale di 31,11 chilometri quadrati dava una densità di 171 abitanti per chilometro quadrato (*Guida*, p. 121). La statistica del 1911 (ivi, p. 757) fornisce dati più circonstanziati, soprattutto per quanto concerne l'emigrazione temporanea. Sappiamo così che la popolazione residente con dimora abituale era di 2.139 individui e vi erano soltanto 24 individui con dimora occasionale, per una popolazione presente complessiva pari a 2.163. Il rilevamento venne però fatto durante la stagione estiva, quando molti abitanti si recavano altrove per lavoro. Ecco i numeri: gli assenti temporanei, ma presenti nel Regno (d'Italia) erano 17, mentre gli assenti temporanei all'estero erano 90. Con questi il totale della popolazione saliva a 2.246. Gli assenti temporanei erano poca cosa (4,8% della popolazione) rispetto ad altri comuni dove questa percentuale raggiungeva "un'elevatezza addirittura spaventevole" (ivi, p. 137): Nimis 37%, Grimacco 31%, ecc.

## Cento anni di esodo

Nel Novecento il *trend* (ora si dice così) demografico ebbe una curva in salita fino al 1921 quando il nostro comune raggiunse i 2.316 abitanti, per poi cominciare una discesa dapprima moderata (2.036 abitanti nel 1951) e poi drastica passando a 1.536 abitanti nel 1961 e a 1.190 nel 1971. Il calo, seppur in modo meno severo, è continuato negli anni successivi: 1.065 abitanti nel 1981, 985 nel 1991, 899 nel 2001, 809 nel 2011 e 713 nel 2023.
Una curva demografica del genere rientra nella norma di tanti comuni montani o parzialmente montani, ma è tutt'altro che rara in molte

| Comune | Abitanti nel 1806 | Nati media del triennio 1804 - 1806 | Morti media del triennio 1804 - 1806 | Matrimoni media del triennio 1804 - 1806 |
|---|---|---|---|---|
| Castello | 656 | 17 | 9,3 | 7,3 |
| Podpecchio | 290 | 7 | 5,6 | 3,3 |
| Prepotto | 1.189 | 46,3 | 39 | 8,3 |
| Totali | 2.135 | 70,3 | 53,9 | 18,9 |

Tabella 1. Dati anagrafici relativi al comune di Prepotto a inizio Ottocento

In questa mappa del 1833 si vede molto bene il comune di Prepotto lambito dal Judri (*T. Judrio*). A *Pojanis* è indicato un mulino, ma non era certamente l'unico lungo il fiume. A Prepotto, oltre alla parrocchiale sono riportate altre due chiese (simboleggiate da una croce): potrebbe trattarsi di San Barnaba e dei Santi Tre Re Magi i cui edifici sono da tempo scomparsi. Risulta ben indicata l'antica strada che da *Carraria* sale al *Castello del Monte*.

Particolare ricavato da *Carta topografica del Regno Lombardo-Veneto incisa a Milano nell'Istituto geografico militare dell'i.r. Stato maggiore generale austriaco. Pubblicata nell'anno 1833*

plaghe di pianura. I motivi sono noti: crollo dell'agricoltura tradizionale, spostamenti della popolazione attiva verso l'industria e il terziario, quindi verso i poli industriali e le città, aspirazione a un'altra *way of life* (non abbiamo usato a caso un'espressione americana), calo delle nascite, ecc.
Il verde, l'ambiente, la natura, l'ecologia di cui tutti si riempiono la bocca e che nella Valle del Judri sarebbero sulla porta di ogni casa, interessano in realtà poca gente, essendo la maggioranza ancora orientata verso un modo di vita cittadino e verso i modelli offerti dalla televisione.
Il comune di Manzano è passato da 4.500 abitanti nel 1951 a 7.500 abitanti nel 1981, San Giovanni al Natisone da 3.700 abitanti nel 1951 a 5.700 nel 1981…

## Statistica pastorale 1868, ovvero l'anagrafe zootecnica

Sì, la storia si fa anche con le vacche e con le pecore, con le capre e con i *mus*. Anzi, la storia si dovrebbe fare soprattutto con questi animali di importanza economica, tanto importanti che, senza di essi, i nostri antenati avrebbero messo *i dincj su la gratule* e si sarebbero sobbarcati di persona tutti i pesanti lavori di trasporto e di lavorazione dei campi. A Cividale c'è un monumento a Giulio Cesare e tanti cividini sono convinti che sia stato quell'invitto condottiero a fondare la loro città. Figurarsi. Prepotto, gente semplice, non ha mai avuto di quelle fisime e, fortunatamente, i monumenti sono usciti di moda. Se un monumento deve essere, che sia virtuale, e non allo Schioppettino, bensì all'umile bovino, alla tranquilla pecora, al saporito suino. Quella è la storia vera: mettete il monumento di vostra ideazione su Instagram, su Facebook e tutte quelle cose lì, così poco sociali.
Veniamo alle nostre bestie.
Nel 1868 il comune di Castel del Monte aveva zero cavalli, ma gli equini erano assai pochi anche nel comune di Prepotto: 2 cavalli castrati, 3 cavalle di età superiore ai 4 anni e 2 *mus*. I cavalli sono costosi da mantenere, abbisognano di molte cure e talvolta si manifestano delicati nell'affrontare i disagi della vita lavorativa. Solo i ricchi se li potevano permettere ed è probabile che i 5 cavalli elencati, pur non essendo stalloni di pregio, appartenessero a famiglie abbienti. I *mus*, frugali e stakanovisti, quelli sì, sono per *la biade int*. Ciò nonostante ve ne erano solo due e il loro scarso numero si spiega con l'elevata presenza di bovini da lavoro. In effetti, nel comune di Castel del Monte vi erano ben 122 "bovi da lavoro" (questa la dicitura) e in quello di Prepotto 153, per un totale di 275. A questi bisogna aggiungere 128 vacche per Castel del Monte e 71 per Prepotto. Tali bestie saranno anche state munte, ma all'epoca erano considerate soprattutto per la loro attitudine dinamica, quindi di latte se ne ricavava pochino. Le giovenche pregne erano 38 a Castel del Monte e 14 a Prepotto, i vitelli sotto i 6 mesi erano 40 a Castel del Monte e 26 a Prepotto.
Andiamo sui totali: 328 bovini a Castel del Monte, distribuiti tra 215 proprietari e 264 a Prepotto distribuiti tra 109 proprietari. Il totale dei totali fa 592 di questi cornuti ruminanti allevati da 324 proprietari. Emerge la maggior vocazione zootecnica del comune più montano. Si veda la Tabella n. 2.
Anche per gli ovini Castel del Monte si ritaglia la fetta più grossa: 335 di questi animali contro i 193 di Prepotto. Un po' anomalo il rapporto tra maschi e femmine, cioè tra montoni e pecore: a Castel del Monte 55 montoni per 280 pecore, mentre a Prepotto ben 62 di questi spesso iracondi riproduttori per 131 pecorelle soltanto. I proprietari di lanute bestie erano 139 a Castel del Monte e 54 a Prepotto: 2,4 a testa nel primo caso e 3,6 nel secondo. Si veda la Tabella n. 3.
Resta di accennare ai suini che, contrariamente a quanto si possa pensare, non erano in gran copia. Lassù a Castel del Monte 72 proprietari allevavano 82 grufolanti bestie, in media 1,13 a

| Comune | n. proprie-tari | tori da monta | vacche | giovenche pregne | bovi | | torelli sotto i 6 mesi | vitelli sotto i 6 mesi | totale |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | da lavoro | da macello | | | |
| Castel del Monte | 215 | - | 128 | 38 | 122 | - | - | 40 | 328 |
| Prepotto | 109 | - | 71 | 14 | 153 | - | - | 26 | 264 |
| Totali dei due comuni | 324 | - | 199 | 52 | 275 | - | - | 66 | 592 |

Tabella n. 2. I bovini nei comuni di Castel del Monte e di Prepotto secondo il censimento del bestiame del 1868. Sembra che Castel del Monte abbia una maggior vocazione zootecnica avendo il doppio di proprietari di questi animali e un numero di vacche quasi doppio. I bovi da lavoro sono, invece, più numerosi a Prepotto, segno questo di una maggior vocazione agricola, cioè di un maggior orientamento verso l'arativo (cereali e vigneto promiscuo). I tori da monta sono assenti perché con ogni probabilità si ricorreva per questa funzione ai comuni vicini: a Cividale vi erano cinque riproduttori maschi. Non è da escludere che si potesse ricorrere a giovani maschi nati in azienda e che, quindi, questa figura non venisse dichiarata. Mancano in entrambi i casi i bovi da macello poiché sicuramente si preferiva vendere i maschi giovani non avendo a disposizione sufficienti foraggi per poterli adeguatamente ingrassare e, in effetti, non figurano torelli sotto i sei mesi. Con vitelli sotto o 6 mesi si intendono sia le femmine che i maschi di quell'età. I maschi venivano venduti e le femmine, salvo quelle necessarie per la rimonta, subivano la stessa sorte. La rimonta era probabilmente molto limitata perché all'epoca le vacche avevano una buona longevità. Si tenga presente che anche le vacche erano adibite al lavoro: i trattori erano di là da venire e i cavalli sarebbero stati troppo costosi da mantenere. Nel comune di Santa Maria del Monte non vi erano equini, mentre a Prepotto vi erano 2 cavalli castrati, 3 cavalle di più di quattro anni e 2 asini distribuiti tra 7 proprietari, quindi un equino a testa, ma il loro numero era decisamente molto basso, quasi trascurabile

| Comune | n. proprietari | montoni | pecore | totale |
|---|---|---|---|---|
| Castel del Monte | 139 | 55 | 280 | 335 |
| Prepotto | 54 | 62 | 131 | 193 |
| Totali dei due comuni | 193 | 117 | 411 | 528 |

Tabella n. 3. Gli ovini nei comuni di Castel del Monte e di Prepotto secondo il censimento del bestiame del 1868. Il comune montano ha una popolazione di pecore decisamente superiore perché più dotato di pascoli e perché poteva contare su foraggi adatti ai piccoli ruminanti. Stupisce il relativamente alto numero di montoni a Prepotto; si suppone che non fossero tutti adibiti alla riproduzione e che, con questa dicitura, si intendessero anche maschi giovani destinati alla produzione di carne

testa, che constavano di una scroffa (si scriveva così), 59 majali (si scriveva così) da ingrasso e 22 lattonzoli. Scendendo a Prepotto troviamo 53 proprietari per 76 suini, in media 1,43 a testa, la cui composizione era di due scroffe, 38 majali da ingrasso e 36 lattonzoli.

Formuliamo un paio di ipotesi per spiegare numeri così poco consistenti: 1) il censimento delle bestie pare sia stato fatto a dicembre, quando *il purcit* era già finito sulla *bree* e il novellame non era ancora stato acquistato; 2) molti proprietari, per tema di gabelle o di imposte, avevano preferito sottacere quanto il *cjôt* ospitava.

Avrete capito che il comune di Podpecchio non esisteva più; era stato inglobato in uno degli altri due.

## I maiali lassù

Eppure eppure con quest'abbondanza di boschi, almeno per tutto il medioevo e l'età moderna non potevano non esserci maiali

al pascolo, macchine ideali per trasformare ghiande, faggiole (i frutti del faggio; in friulano *faie*) e castagne residue in prosciutti di spalla o di coscia, col solito corredo di insaccati.
La prova ci viene proprio da Madonna del Monte. Salendo la viuzza del castello si noterà sulla destra un portale antico a pietre bugnate, che nella chiave di volta porta la data MDCXI (1611) sotto uno stemma con un faggio di sopra ad un porco pascolante (Biasutti 1992, p. 126).
Non è uno stemma nobiliare, bensì quello della famiglia Marcolino di Laischa o Lasizza (*Lájšča* nello sloveno locale), un'ora a est di Castelmonte, che ha dato il nome sulle carte topografiche alla borgata omonima. In alto dello stemma si vede bene che il nome "Marcolino" è stato scalpellato; ciò avvenne nel 1653 quando Pietro figlio di Marcolino fu costretto a vendere la casa al santuario.
I Marcolino erano grandi allevatori di suini e per nutrire le loro mandrie pascolavano abusivamente in tutto il territorio intorno al castello.
Donde liti interminabili che li costrinsero alla vendita (ibidem). Il racconto di monsignor Biasutti termina così il quadro legato all'allevamento suino nel passato: "A proposito di porci; nel castello tutti ne allevavano qualcuno, compreso il curato, e li lasciavano scorrazzare liberamente. Accadeva che talora s'intrufolavano con filosofica indifferenza nelle processioni dei pellegrini che salivano al santuario; e qualche volta vennero ritrovati persino nello stesso santuario o nel portico anteriore, quando il versante verso il campanile era una collinetta ancora senza scalinate. E ce ne vollero di decreti per togliere l'inconveniente! D'altronde è probabile che i pellegrini non se ne scandalizzassero poi tanto. Altre epoche, altri costumi! E quei poveri borghigiani del castello dovevano pur vivere… A piano terra, dove non c'era cantina, c'erano stalle o cucine; ed anche nelle cucine stava il maialino o la capra" (ivi, p. 127).

Lo stemma della famiglia Marcolino lungo la stretta che sale al santuario di *Madone di Mont*. Si nota che il nome della famiglia è stato scalpellato, mentre l'albero ha un portamento vegetativo che può far pensare a una quercia, ma non escludiamo che l'ignoto lapicida potesse pensare a un faggio, visto che ghiande e faggiole erano alimenti di base per i suini pascolanti. Né dimentichiamo il "bosco grande" (così definito nel Settecento) chiamato *Faêt*, nome che in friulano significa "faggeta", di proprietà del Santuario e situato sul vicino monte Plagnava

## *La sbruàda de Madona*

Il suino ci porta al *muset* e questo, siamo in Friuli, alla brovada: nelle *Capitolazioni per il Nonzolo della Beata Vergine del Monte* stilate nel 1769, possiamo leggere: "… né il nonzolo né qualunque altro possa mettere la sbrucada sotto il campanile, dalla quale deriva considerabil fetore nella sacristia ed in chiesa" (Ingegneri 2002, p. 389). *Sbrucada* è un sicuro errore per *sbruvada* o *sbrovada*, ora *sbruàda*. Possiamo dedurre che non fosse di buona qualità, o lasciata lì mentre la stagione avanzava verso la primavera, oppure il naso fine di chi redigeva le *Capitolazioni* si sarà sentito offeso da un cibo considerato plebeo, chissà.

## Bovini per la patria

Nell'anno 1908 nel comune di Prepotto erano allevate 403 vacche, 128 vitelli, un paio di riproduttori maschi e 262 bovini maschi castrati per un totale di 795. Per chi nol sapesse, i castrati erano animali da lavoro (buoi) o da carne (manzi) (*Bullettino* 1916, p. 24).
Questa statistica servì, nell'infausto 1915, come base di stima per l'incetta (la chiamarono così) che l'esercito italiano fece di animali destinati a nutrire i soldati. Prepotto avrebbe dovuto conferire 82 capi per 409,50 quintali di peso vivo (ivi, p. 35), quindi il peso di ogni bestia sacrificata alla patria si aggirava sui 5 quintali: una cifra per l'epoca piuttosto buona.
La parte effettivamente ritirata, almeno nella prima "incetta", fu di 337,72 quintali, il peso di 42 maschi castrati e 32 vacche per un totale di 74 capi (ivi, p. 45).

## Cereali e vino

Nel 1907 la produzione di granoturco nel comune di Prepotto era di 6.124 quintali. Siccome la popolazione si aggirava sui 2.200 abitanti, ciò equivaleva a 278 kg a testa all'anno e 0,77 kg al giorno. Più che sufficiente per sopravvivere.
Per il frumento abbiamo le produzioni del 1906 (810 q) e del 1907 (1.038 q). Tenuto conto dell'orografia, non erano quantità da considerarsi trascurabili. In zona la produzione media per ettaro di questo cereale si aggirava sui 17 quintali, una quantità all'epoca considerata relativamente elevata.
Il baco da seta era diffuso, ma la produzione di bozzoli non raggiungeva cifre elevate: nel 1907 soltanto 4.550 quintali mentre, per fare un confronto, a San Giovanni di Manzano ci si avvicinava ai 20.000 quintali, a Cividale e a Faedis ai 30.000 quintali.
Veniamo al vino. La *Guida delle Prealpi Giulie* del 1912, da cui abbiamo tratto i suesposti dati, cita la coltivazione, fra gli altri vitigni, della *pokalza* e afferma che nella conca di Prepotto si producono vini pregiati, così come sui colli di Buttrio e Rosazzo.
La superficie coltivata a vite nel nostro comune a inizio Novecento era di 159.23 ettari, tutti di aratorio vitato, quindi il vigneto specializzato non esisteva.
Quanti ettolitri si producevano? 3.225 nel 1906 e 5.000 nel 1907 (*Bullettino*, 15 maggio 1908). Più o meno come a San Giovanni di Manzano, ma più del doppio rispetto a Corno di Rosazzo. Faedis, però, nel 1907 arrivava a 16.000 hl. Comunque sia: nel 1907 a Prepotto si raggiungevano i 227 litri a testa, infanti e astemi compresi, pari a 0,6 litri a testa al giorno. Pochi per chi era intento alle usuali opre dell'epoca, ma si tenga conto che il vino era destinato soprattutto ai maschi maggiorenni, quindi avanzava qualcosa anche per l'esportazione. Dirò di più: se i contadini erano fittavoli o mezzadri, e lo erano per la maggior parte, dovevano dare il 50 - 60% del vino al paron e, quando erano indebitati col medesimo, gliene cedevano la maggior parte se non tutto.
Chiudiamo questo capitoletto con le interessanti osservazioni della suddetta *Guida* del 1912, p. 617: "La coltivazione dei cereali si spinge molto in alto, fino ai dintorni di Castel del Monte (m. 615). Nelle colline di minore altezza ed in parte del piano sottostante della valle del Judri e del Ciarò, son frutteti e bellissimi vigneti che danno un vino nero (*refoscòn*) giustamente celebrato". E ancora (p. 618): "… sul colle di Oborza fan pompa splendidi vigneti dai quali si ottiene il rinomato vino bianco chiamato *cividino* (= cividalese). Questo vitigno una volta, come suona il nome, grandemente diffuso nel territorio di Cividale, è ora conservato quasi esclusivamente in questo cantuccio solatio della val del Judri".
Insomma *Refoscon* e *Cividin* sono due vecchie glorie del comun di Prepotto. Il famoso *Sclopetìn*, menzionato come *pokalza* nella parte introduttiva della *Guida* (p. 198) non è ricordato nella parte specificamente dedicata al nostro comune (pp. 617-619) perché all'e-

Una recente immagine di Oborza (aprile 2023) presa da Madonna del Monte. In questo montano villaggio regnava, almeno fino a un secolo addietro, il vino Cividin, ora scomparso come ogni altra forma di agricoltura tradizionale. Nel Settecento il vino di Oborza entrava nel salario del nonzolo *della Beata Vergine Maria del Monte*: gliene spettavano ogni anno *conzi 8*, assieme a *frumento stara 2* e *sigalla stara 5*, più *ducati 30* (Ingegneri 2002, p. 392). Il pane di segale è ideale accompagnamento degli insaccati suini che, come si evince dal testo, non mancavano certo nel villaggio ai piedi dell'alpestre santuario

poca, con ogni probabilità, era ancora relegato alle pergole e la sua produzione non era quantitativamente degna di nota.

## *Cividìn*

Il vitigno chiamato *Cividìn* / Cividino era molto diffuso in tutto il Friuli ma, dopo l'avvento della terribile malattia fungina *yankee* chiamata oidio quivi approdata negli anni Cinquanta dell'Ottocento, si ritrasse nelle aree montuose più fresche dove il clima era un po' meno favorevole al patogeno venuto d'Oltreoceano. A causa di ciò fu per un periodo uno dei vitigni più caratteristici della Slavia (lo stesso Ramandolo si faceva con Verduzzo e Cividin). Un vino con questo nome è ricordato già nel Cinquecento, ne parla poi Ippolito Nievo ne *Le confessioni di un Italiano* e ne intesse le lodi don Eugenio Blanchini (Biacis di Pulfero 1863 - Udine 1921) in uno scritto del 1901: "Va specialmente ricordato l'ottimo cividino come tipo proprio di questi paesi [la Valli del Natisone]. È un vino bianco limpido amabile al gusto, d'un colore chiaro giallo cangiante, di facilissima digestione anzi diuretico. Il male si è che comincia a perdersi e sostituirsi con uve che in monte non reggono…". Il periodico *L'Amico del Contadino* di domenica 4 gennaio 1903 è di diversa opinione: "Alcuni vini di *Cividino* che ebbimo occasione di assaggiare nella Slavia, erano talmente aspri, da sembrare più che altro vere limonate senza zucchero…". Sicuramente il clima montano non era sempre confacente alla bontà del vino. Un altro valligiano, il geografo Francesco Musoni, in uno

Grappoli di *Cividìn*, il vitigno che formava splendidi vigneti a Oborza all'inizio del secolo scorso (fotografia di Claudio Mattaloni)

scritto del 1910 ricorda il Cividino tra i vitigni ad uva bianca coltivati nei luoghi più elevati delle Valli del Natisone e afferma che "dà rinomati prodotti nella plaga di Vernassino in comune di S. Pietro e un tempo era molto ricercato nel piano durante la stagione estiva" (Musoni 1910, p. 9). Sembra impossibile, ma proprio a Vernassino, in comune di San Pietro al Natisone, c'è ancora una "Osteria del Cividino" il cui titolare tutt'oggi produce questo antico vino. In verità lo fa con l'uva di tre vitigni (*Cividin*, *Drijenak* e *Cilia*): un altro aspetto che è segno di antichità perché un tempo i vini erano sempre risultato di mescolanza di più uve.

L'uva chiamata "cividina" compare già nel 1742, quando il periodico udinese «Il Guardafogo» riporta queste strofette: *la Vendeme e je vicine / Cal si va a folà lu vin / D'Ue pignolle, cividine, / Piculit e marzemin*. Testimonianze del vitigno continuano per tutto il secolo e nel 1823 vengono brevemente

Muro di terrazzamento-contenimento a Oborza con gli ultimi segni di una gloriosa viticoltura di montagna

descritte ben tre varietà di Cividino, una delle quali nera non coltivata in questa zona (di Maniago 1823).

Ricordiamo, infine, che le uve cividine entravano, assieme a tante altre, nella composizione della Ribolla. Eh, sì, perché questo vino non si faceva solo col vitigno Ribolla gialla come è attualmente abitudine, bensì con una appropriata miscela di uve di varietà diverse.

Il 3 aprile dell'anno 2023 siamo saliti a Oborza in una splendida e ventilata giornata di primavera: gita che consigliamo a tutti. Le viti in quella montana frazione sono oramai poche: si saranno diradate come gli abitanti che, da duecento e oltre, sono ora un paio di dozzine. Rimangono i terrazzamenti in pietra locale, alcuni dei quali ben conservati, lapideo ricordo di un glorioso passato vitivinicolo. Abbiamo chiesto a un indigeno se vi è ancora qualche vite di Cividino a testimonianza di una storia neppur tanto lontana. Egli ha scosso il capo mestamente e con breve sorriso, come a ricordare un mondo finito, ci ha dato la sconsolante risposta a cui eravamo preparati.

## Il vero spritz

Più circonstanziato sul vino Cividino è Alberto Levi, un agronomo del Friuli orientale, che nel 1877 così scriveva del nostro: "… vino quasi affatto incolore, ma piuttosto verdognolo che pagliato, poco alcoolico, piuttosto acidulo, e di un aroma tutto particolare e assai gradevole, che diviene cogli anni sempre più spiegato. Mesciuto colle acque che contengono disciolti bicarbonati alcalini come quelle di Cilly, di Seltz, ecc., produce effervescenza sostituendo in quelle combinazioni una parte dei suoi acidi esuberanti al gas carbonico che mette in libertà; e costituisce per questa sua virtù una bevanda refrigerante e assai gradita durante i calori estivi" (Levi 1877).

Ecco l'antenato dello spritz, ben prima che si diffondessero sostanze tanto coloranti quanto inquietanti.

## Refoscon

La varietà di uva nera prevalente nel comune di Prepotto all'inizio del secolo scorso era il *Refoscon* / Refoscone. Una varietà produttiva, col grappolo grande (da qui il nome) che dava buoni vini da osteria e da pasto. Molti lo hanno confuso col Refosco di Faedis, ma sono varietà ben diverse: il grappolo del Refoscone è sempre di dimensioni maggiori rispetto al quasi omonimo della pedemontana orientale. *Refoscon* è, invece, sinonimo del *Berzamin* di Nimis.

## *Miclau di Albano*

Per la storia del vino in Friuli risulta fondamentale un documento cividalese del 1422 fatto conoscere da Pietro Londero (Londero 1975); in esso il cameraro della chiesa di San Giovanni in Xenodochio di Cividale elenca

Grappolo di *Refoscon*, da non confondere con il Refosco di Faedis. Corrisponde, invece, al *Berzamin* di Nimis (fotografia di Claudio Mattaloni)

La zona di Albana in una fotografia risalente agli anni Venti del secolo scorso. La parte in piano è tutta interessata da arativo con filari di viti e alberi (probabilmente gelsi) piuttosto distanziati. Il vigneto con caratteristiche moderne si vede in primo piano, con ogni probabilità perché era di proprietà della famiglia Rubini che, all'epoca, era all'avanguardia nelle tecniche. Domenico Rubini (1864 - 1961) fu figura di primo piano nel progresso agricolo del Friuli. Nella foto si vede la chiesa di S. Spirito e, sulla sinistra, si può notare il borgo di Centa; la strada che si snoda a mezza costa è quella che scende dalla Bucavizza. Da Poggi G., *Ulteriore contributo allo studio della bonifica collinare in Friuli*, Udine, 1929

La chiesetta di San Giacomo apostolo di Corte Albana sotto il castello. Il *soreâl* sulla sinistra ci ricorda la passata, diffusissima, coltivazione del mais da polenta. Sulla destra è esemplificato il paesaggio agrario dell'epoca: un filare di viti associate al gelso e un campo arativo che, con ogni probabilità, avrebbe ospitato il mais. Sul praticello, al vertice del triangolo fra filare e strada c'è posto per una vite sostenuta da due pali. Foto Pignat scattata nel febbraio del 1956 (Fototeca Civici Musei di Udine)

gli affitti che, caso più unico che raro, sono pagati quasi esclusivamente in vino. Ecco una attestazione che ci interessa: *Miclau di Albano masar di ser Simon di ser Çuantoni si ha dat quinç di vin blanch V e sello I ½. Item quinç di vin blanch II e selis III ½ per sol. XXXVI lu quinç, Monto mar. una e sol. CXXVIII.*
Traduzione: Nicolò di Albana, massaro di ser Simone di (= figlio di) ser Giovanniantonio ha conferito 5 conzi e una secchia e mezza di vino bianco. Così pure 2 conzi e tre secchie e mezza di vino bianco a 36 soldi il conzo, per l'ammontare di una marca e 78 soldi.
Commento: *Miclau* è nome sloveno, in friulano sarebbe stato *Niculau*, mentre *Çuantoni* è friulanissimo. Un bell'esempio di commistione onomastica in questo confine linguistico fluido.
Il conzo (*cuinç*) è unità di misura per il vino che, come tutte le altre misure variava da paese a paese. Qui si tratterà del conzo di Cividale (litri 69,5745) o, meno probabilmente, del conzo di Udine (litri 79,3045). La secchia (*sele*; *selo* nel friulano del Quattrocento) è un sottomultiplo del conzo: quello di Cividale si divideva in 5 secchie, quello di Udine in 4 secchie.
Tanto per rimanere nel vino di Albana: correva l'anno 1806 quando il cooperatore del santuario di Castelmonte, il m.r.s. d. Giovanni Battista Pitassi "strettamente obbligato a rissiedere tutto l'anno nel Castello nella consueta abitazione e col solito servizio di cucina e serva" riceveva di stipendio "contanti pagabili ogni anno a S. Andrea 30 novembre lire 240" con la confortante consolazione di "Vino di Albana congi 6" (Ingegneri 2002, pp. 401-402). Sono 480 litri, 1,3 litri al giorno: per i criteri dell'epoca non erano tanti, ma la qualità del vino di Albana poteva sopperire alla quantità.

## Vino per le suore

Non siamo riusciti a reperire molti documenti antichi riguardanti Prepotto e, in quei pochi, emerge il vino, come se questo comune portasse le stimmate di una vocazione enoica. Alcune testimonianze si trovano tra *Le carte del Monastero femminile di S. Maria in Valle di Cividale* (Maffei 2006) a partire dall'anno 1244 quando viene menzionato un *montem vineatum de Prepot et omnes decimas ipsius montis*. Le decime, probabilmente concretizzantesi in vino, andavano al monastero femminile (*ce bocjutis!*) appena citato. Con *montem* si sarà tradotto il friulano *mont* che valeva "collina".
La stessa fonte riporta i censi in vino dovuti al monastero sunnominato nell'anno 1258. È un peccato che non vengano riportate le tipologie di vino, ma all'epoca non si usava. Forse le monache si accontentavano di un *baste che al sei bon!* Risulta difficile quantificare il vino che gli undici abitanti di Prepotto conferivano al monastero (*XXX urnas et II situlas*) perché non sappiamo a quanto corrisponde un'*urna*. Se diamo credito a un documento quasi coevo (Biasutti 1956, p. 17) che stimava l'orna a poco più di 100 litri dovremmo essere, tenuto conto delle due secchie (*II situlas*), sui tre ettolitri e mezzo. Fortunate le sorelle!
Per vostra curiosità: la vedova Cristina pagava di censo un'*urna*, Corrado *IIII urnas et dimidiam et mediam situlam*, Martinuzzo una orna e mezza secchia, *Sabatinus* un'*urna* e mezza secchia, *Iurch* e suo fratello 4 orne e un conzo…

## Compravendita di vigne e cantine

Nel gennaio 1298 il figlio del citato *Iurch*, che di nome faceva Giovanni (*Iohannes filus quondam Iurch de Prapot*), vende due vigne (*duas vineas*), una delle quali *iacet super montem Sclavonich*, l'altra *super montem Mori*, probabili nomi di due colline. Giovanni avrà avuto bisogno di soldi perché contemporaneamente vende *duas canipas sitas in centa Prepot*. Con *canipa*, termine del latino medievale che ha dato il friulano *cjanive*, si può intendere 'cantina'. Di canipe, come si può dedurre dai documenti consultati, a Prepotto ce n'erano tante. Ma nulla era gratis: le due canipe erano

soggette a un censo di quattro pesinali di avena che andava alle solite monache cividine. Il *pesenâl* / pesenale era una misura per aridi corrispondente a circa 12 litri.
Nel febbraio dello stesso anno tale Domenis del fu Giannino detto Sterpt di Prepotto (*Domenis filius quondam Çanutti dicti Sterpt de Prepot*) vende pure lui una vigna che si trovava *super montem Scalvonich* e una canipa sita a Prepotto. Insomma gran commercio di vigne e di cantine. E pure per questa canipa c'era un censo da pagarsi con due pesenali di avena. Ci è noto, così, che tale cereale era coltivato da queste parti e richiesto dalle monache; non sappiamo se per la loro cucina o, come si usava in quei tempi, per l'alimentazione degli equini più aristocratici quali i cavalli.

## Pan, companadi e palanchis pes muiniis

Non si vive di solo vino e ciò vale anche per le monache di Cividale nel XIII secolo. La decima che riscuotevano a Prepotto, oltre che di *LX urnas vini et dimidiam*, constava di cereali quali il frumento (*XXXVII sextarios frumenti et dimidium*), il miglio (*XIII sextarios milei*) e l'annona che doveva essere l'avena o un altro cereale non meglio identificato (*XLIIII sextarios annone*). Il *sextarium* era una unità di misura per aridi, misura di capacità e non di peso. Corrisponde all'italiano staio e al friulano *stâr* ed era formato da sei pesenali. A quanto corrisponde nel sistema metrico decimale? Lo staio di Udine, usato quasi dappertutto, equivaleva a 73,15 litri. Ho detto quasi dappertutto perché le monache di Santa Maria in Valle, per ricevere i censi in natura, lo avevano un po' aumentato aggiungendoci una scatola (*scjate*) e 4 schiffi (*scjif*). Lo *scjif* di Cividale valeva circa un litro ed era un sesto di scatola, la quale, perciò, sarà stata di circa 6 litri. Insomma le monache avevano una unità di misura per le granaglie che si aggirava sugli 83 litri. Dai loro fittavoli del comune di Prepotto ricevevano, quindi, circa 31,1 ettolitri di frumento, 18,8 ettolitri di miglio e 36,5 ettolitri di annona. In quintali? Molto spannometricamente 21 di frumento, 13 di miglio, 18 di annona.
Che ci facevano col miglio? Polente, *petis* (schiacciate, focaccette) e sicuramente entrava in tante minestre.
Ma non si vive di soli cereali e vino. Il censo comprendeva anche 9 pecore con gli agnelli (*VIIII oves cum agnis*), 36 galline (*XXXVI gallinas*) e 360 uova (*CCCLX ovas*): *ce fritaiadis!*
Finito lì? No. Nel censo entravano pure un carro di legna (*plaustrum lignaminis*) e *IIII de raculo*, dove con *raculo* (altrove *raculis*) credo s'intendano *i raclis*: quei rami secchi utilizzati per farne sostegni e tutori per piante a portamento prostrato o rampicante. Le suore li avranno utilizzati nell'orto, che doveva essere assai esteso, onde invitarci su piselli e fagioli dall'occhio (i fagioli attuali, come i Borlotti, sono di origine centrosudamericana e sarebbero arrivati qualche secolo dopo).
*Dulcis in fundo: VIIII libras denariorum*. Insomma, soldi, ma non siamo in grado di fare un paragone con gli euri attuali.

## I morosi

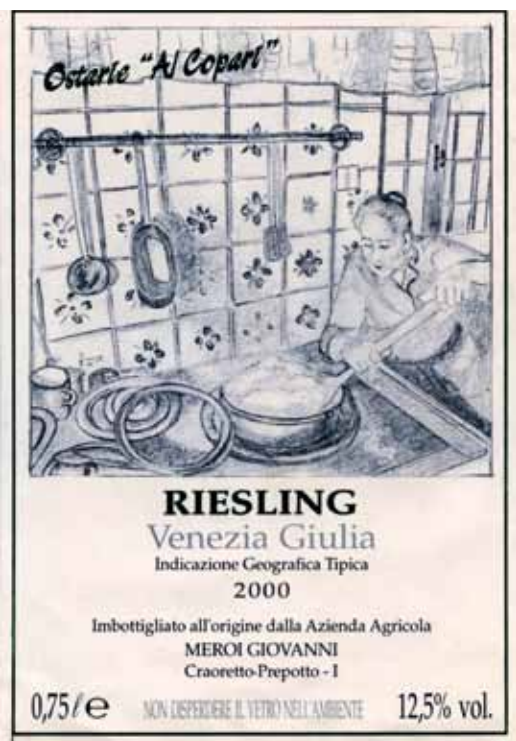
Non tutti i fittavoli, o massari, di Prepotto erano però solleciti nei pagamenti. Nell'ultimo scorcio del Duecento compare un breve elenco di censi non percepiti con l'inequivocabile verbo latino *deficit*. Da un manso non erano stati percepiti *V sextariorum frumenti* e *I urnam vini*, da un altro manso *totum mileum et suricum*, cioè tutto il miglio e tutto il sorgo. Il sorgo (qui *suricum* nel latino medievale dello scrivano) era detto *sorc* in friulano, ma nel Seicento ha preso il nome di *sorc ros* / *soròs* per distinguerlo dal neoarrivato mais che era detto *sorc turc* / *sarturc*. Che cosa si faceva col *suricum* / *sorc* / *sorc ros* / sorgo? Del pane assai scadente che si poteva migliorare con l'aggiunta di cereali panificabili quali il frumento e la segala, oppure polente. Era considerato

la cenerentola dei cereali ad uso umano, era impiegato come becchime per la bassa corte e poteva entrare nel beverone del maiale; il suo ultimo momento di gloria, si fa per dire, fu durante il primo conflitto mondiale quando l'invasore, non conoscendo quelle granelle, non lo sequestrò e furono tante benvenute polente per quei momenti difficili.
Aggiungiamo, infine, che con il sorgo, detto pure saggina in italiano, si facevano scope di ogni ordine e grado.

## 50 limoni per l'alto prelato

Fin qui abbiamo trattato di cereali e bestiame per la povera gente o per le reverende suore di Cividale. Seppure più rari vi erano però anche degli umani classificabili come alti prelati i quali, col loro seguito, godevano di una mensa assai meno parca. Per darne una idea vediamo quali erano le cibarie acquistate in occasione della *Sagra Visita* dell'arcivescovo Bartolomeo Gradenigo al santuario di Castelmonte nei giorni 9 e 10 maggio 1763. Le deduciamo dalla *Nota di spese* che *fu data al riguardo dal maestro di casa di detto monsignore e fu eseguita oltre quello già provisto*… Quindi la gran copia di alimenti, talora vere *Delicatessen* che noi qui solo parzialmente riportiamo, doveva essere ben più ampia.
Si parte col comune pane per il quale si macinò uno staio di *formento*. Segue subito il vino che subisce una immediata classificazione in *vino da pasteggiare* (2 conzi) e in *bottiglie di più sorte*; non si specifica il numero delle bottiglie, ma il loro valore è quasi il 70% di quello del vino sfuso *da pasteggiare*. Avanti con le carni: manzo 46 libbre, circa kg 22 e poi un vitello intero, 4 capponi, 12 pollastri, un fegato di vitella, 12 colombi e 5 tra cervella e *latisini*, per finire con 2 capretti e un numero imprecisato di *dindiotti*. Seguono 6 boccali di latte, ricotta e 120 uova. Poi le carni conservate: 2 lingue "verdi", cioè fresche e 2 lingue "secche", un prosciutto, lardo, e 2 salami. Questi ultimi, è specificato, sono "per la famiglia arcivescovile". Dopo il *butirro*, una parte del quale doveva essere "fresco", compare il formaggio *piasentino*: da queste parti, oltre che raro, assai caro. Le spezie elencate, rare e care pure quelle, sono: noce moscata, *canella intiera e pista, garofoli intieri e pisti, pevere*. Non frequenti nell'uso quotidiano neppure le mandorle, i pinoli e l'uva passa, così come i limoni che compaiono nel bel numero di 50: un apporto di vitamina C è sempre utile. Vitamine anche da *erbette, spinaci, aglio, cipolla, persembolo* e *carote*, ortaggi poco cari a differenza di *sparghesi, fenochietti* e *carciofoli*, pregiati e costosi. Fiumi e mare collaborano con *trotta da Caporetto*, *pesce da Maran, sardella, granceole* e *lampreda*. Gli alti prelati col loro seguito non possono alzarsi da tavola se non hanno la bocca dolce, ciò che si ottiene con *savoiardi*, *boca di dama* nonché *cedro condido* e, figurarsi se mancava, una *bottiglia di rosolino*.
*Ce bocjutis!*

## Pagine bianche, pagine gialle

E ora facciamo un salto d'epoca, avvalendoci di un documento che solitamente gli storici trascurano. Non facciamogliene una colpa: si tratta di una fonte deperibile e oramai pressoché irreperibile. La cosiddetta "guida telefonica", burocraticamente "Elenco ufficiale degli abbonati al telefono", in effetti, veniva prontamente buttata, raramente riconsegnata, quando arrivava l'edizione nuova. Solo che, a un certo punto, quella nuova non è arrivata e un mattone di storia è scomparso. Siamo riusciti fortunosamente a procurarcene una copia, risalente agli anni 2006/2007, quando tale elenco aveva assunto il nome, tanto vezzoso quanto inspiegabile, di "Pagine bianche" e l'acronimo SIP era scomparso. Quell'arcaica pubblicazione ci consente nondimeno di sapere che nel comun di Prepotto (ricordate l'anno: 2006) vi erano 16 aziende agricole che si suppongono tutte vitivinicole

Questa etichetta per vino dell'anno 2000 ci mette nell'atmosfera della trattoria *Al Copari* di Craoretto, qui con la dicitura *Ostarie "Al Copari"* (in alto a sinistra). Un luogo da tempo entrato nel mito, famoso tra i *gourmet* e gli amanti del cibo tradizionale fatto con maestria.

tranne una, denominata "Uovo Friuli", con sede a Tercimonte. Una azienda agricola figura anche come operatore agrituristico e gli agriturismi portanti solo questa dicitura erano 4, rispettivamente ad Albana, Brischis, Cladrecis e Prepotto, tutti con nomi identitari, aderenti alla cultura locale (Al vecchio gelso, Ronco dello Schioppettino, La cjanive dal Longobard, Tinello di S. Urbano, che è il protettore delle vigne e dei viticoltori). Legata all'agricoltura è una attività denominata "Esercizio macchine agricole". Le osterie elencate sono quattro, a Molino Vecchio, Bordon, Oborza e Bodigoi. Stesso numero le trattorie, rispettivamente a Squarzulis (Al Bosco), Cosson (Al Ceppo), Prepotto (Da Mario - Enoteca dello Schioppettino) e Craoretto (Lesizza). Quest'ultima è meglio nota tra i *gourmet* come *Al Copari*. Un bar figura a Prepotto e un albergo a Castelmonte. In via Albana 65 il Panificio Pasticceria di Codromaz Adriano che figura anche come "Panificio Gubane Codromaz - Dolci tipici produzione propria". Vi sono, poi, attività artigianali quali un artigiano edile, una impresa edile, 2 falegnamerie, una ditta di "Serramenti in Alluminio Carpenteria" a Bodigoi, una di "Rivestimenti Pavimenti Muri" a Cialla e una di installazione e manutenzione impianti elettrici. Tre attività industriali si riscontrano a Novacuzzo: "Produzione Elementi Sedie", lettini per l'infanzia (di Baby Italia, un nome beneaugurante) e Top Line, sedie e poltrone. Le industrie amano i nomi da Anglosfera. Fra le attività commerciali si riscontrano "Delizie e curiosità" di Tocco Bruna a Castelmonte e "Abbigliamento e calzature" di Macorig Romilda a Prepotto. Il mondo dello sport figura con la Polisportiva S. Antonio di Oborza e il mondo del denaro con la Banca di Cividale. Per la fede c'è un santuario, e si converrà che pochi comuni se lo possono permettere, nonché la parrocchia di S. Giovanni Battista (abitazione del parroco); per le umane magagne la farmacia, per l'istruzione una scuola elementare e una scuola materna. La Guardia di Finanza ha un comando brigata "Ponte Miscecco" in via Ponte Miscecco 30. Fra i lavori professionali troviamo un geometra, un ingegnere e un capitano.

Ecco, questo è un quadro economico, non suffragato da dati quantitativi, di diciassette anni fa. Sembrano pochi, ma sono sufficienti per uscire dalla cronaca ed entrare nella storia.

Per ulteriore informazione storica: grazie alla *Guida* del 1912 sappiamo che a Prepotto c'era all'epoca una osteria con alloggio (2 letti) di Virili Oreste e che "Prepotto, circondato da graziose colline, è luogo molto acconcio alla villeggiatura ed offre belle passeggiate"; a Castel del Monte vi erano "due osterie con alloggio: una nell'abitato in basso, l'altra con buone camere da letto al termine del borgo superiore prima della scalinata". Le "Pagine gialle" che siamo riusciti a rin-

tracciare risalgono al luglio 2002/2003, quindi vent'anni fa. Non abbiamo trovato agriturismi, trattorie, osterie, ristoranti del nostro comune, soltanto aziende agricole. Sono in numero di quindici e ve ne sciorino senz'altro i nomi, nell'ordine e con la dicitura che si può leggere a p. 168 di quel giallo catalogo: Colli di Novacuzzo, Grillo Iole, La Viarte di Ceschin Giuseppe, Le 2 Terre, Ronchi di Cialla di Paolo e Dina Rapuzzi, Vigna Petrussa di Hilde Petrussa, Battistig L., De Angelis G., Lesizza M., Luigi Luis, Novello S., Rieppi G., Tinello di S. Urbano di Mauro Marinig, Toti G., Venica B.
E oggi? Qui si parla di storia, per quanto recente, non di attualità. E, poi, oggi avete a disposizione Google e tanti social, in verità forse più effimeri delle guide telefoniche, su cui informarvi.

## Il nerbo dell'economia

Se il nerbo dell'economia attuale è la produzione vinicola, non saremmo certo noi a sottrarci dal fornire qualche dato recente circa la superficie coltivata a vite. Sarebbe molto più interessante conoscere la produzione lorda vendibile, l'entità dell'indotto, le voci che maggiormente incidono sui costi, ecc., ma sono dati di difficile raccolta e necessitano di strumenti contabili che noi non abbiamo. Accontentiamoci, perciò, della tabella n. 4 che ci pare assai chiara, sia perché fotografa la situazione attuale, sia perché delinea le tendenze in atto nell'ultimo decennio.
Il quadro, in realtà, ci pare piuttosto stabile, pur con un balzo in avanti di 25 ettari della superficie vitata nell'ultimo quinquennio. Tale

| Vitigno | ettari al 31.12.2013 | ettari al 31.12.2018 | ettari al 27.03.2023 |
|---|---|---|---|
| Cabernet franc | 29,09 | 26,66 | 23,42 |
| Cabernet sauvignon | 7,31 | 5,85 | 5,32 |
| Chardonnay | 10,08 | 10,54 | 15,83 |
| Franconia | 2,67 | 2,35 | 2,23 |
| Glera | 1,22 | 0,98 | 1,62 |
| Malvasia istriana | 3,46 | 2,87 | 5,49 |
| Merlot | 67,99 | 63,20 | 60,05 |
| Picolit | 7,27 | 5,27 | 4,78 |
| Pignolo | 6,19 | 6,47 | 5,80 |
| Pinot bianco | 10,37 | 9,87 | 8,98 |
| Pinot grigio | 21,61 | 25,14 | 26,38 |
| Pinot nero | 4,06 | 4,38 | 7,02 |
| Refosco ped. rosso | 18,27 | 18,69 | 19,98 |
| Ribolla gialla | 16,78 | 24,50 | 32,73 |
| Riesling renano | 3,22 | 2,85 | 2,70 |
| Sauvignon | 28,26 | 34,21 | 35,18 |
| Schioppettino | 50,82 | 49,44 | 60,73 |
| Tazzelenghe | 0,52 | 0,92 | 1,04 |
| Tocai friulano | 78,74 | 75,31 | 74,72 |
| Traminer aromatico | 2,20 | 2,05 | 1,78 |
| Verduzzo friulano | 9,56 | 7,72 | 7,16 |
| altri | 0,87 | 0,90 | 2,21 |
| TOTALE | 380,70 | 380,30 | 405,87 |

Tabella n. 4. Vitigni coltivati nel comune di Prepotto in tempi recenti e la superficie a essi dedicata.

aumento è da imputarsi massimamente a Ribolla gialla e Schioppettino, ma avanzano pure Chardonnay e Pinot nero. Altri vitigni sono in leggero calo, ma ci piace constatare come i due "classici" della nostra viticoltura nell'ultimo secolo, Tocai e Merlot, mantengono abbastanza bene le loro posizioni, mentre da altre parti della nostra regione sono in via di smantellamento. Il *blanc* e il *neri* della tradizione coprono il 33% della superficie. La nostra sarà anche una regione "bianchista", ma qui i neri occupano il 45% della superficie: vuol dire che sono interessanti quanto i bianchi; Merlot e Schioppettino a pari merito, almeno per quanto concerne la superficie. Il Refosco dal peduncolo rosso, un autoctono duro e puro, è sempre sul pezzo e, devo dire, con mia grande soddisfazione.

## Il vino del ponte

Ansimanti e sbuffeggianti siete giunti alla fine di questo viaggio tutt'altro che virtuale. Un bel *tour* in un comune di cui non conoscevate neppure il numero di pecore che ospitava nel 1868 (erano 528, ve lo siete già scordato); ora che vi sentite meno ignoranti, è giunta l'ora di uscire dal comune di Prepotto: potete scendere dal Santuario verso Cividale, o raggiungere la Città ducale direttamente, e in 10 minuti, dal Capoluogo. Oppure ancora, potete superare il ponte dello Schioppettino che scavalca il Judri ed entrare… in un altro Sot la Nape, il numero speciale che la Società Filologica ha dedicato al comune di Dolegna del Collio nel non lontano 2021. Due comuni che il Judri non divide e che un vino unisce.

## Bibliografia


Biasutti 1992 = Biasutti Guglielmo, *Castelmonte - Guida storica del Santuario*, Udine, Edizioni Santuario di Castelmonte, 1964. Una seconda edizione riveduta e aggiornata nel 1987 a cura di p. Aurelio Blasotti; una terza edizione riveduta e aggiornata nel 1992 a cura di p. Aurelio Blasotti.

*Bullettino* = Bullettino dell'Associazione agraria friulana; uscì dal 22 novembre 1855 al 15 novembre 1925.

Ciconj 1861 = Giandomenico Ciconj, *Udine e la sua provincia*, Milano, Corona e Caimi, 1861.

Corbellini 1992 = Corbellini Roberta (coordinamento), Cerno Laura, Sava Carla, *Il Friuli nel 1807*, Udine, Società Filologica Friulana, 1992.

Corgnali 1967 = Corgnali Giovanni Battista, *Note di toponomastica. La cente di Prepot*, «Ce fastu?» 41-43 (1965-1967), n. 1-6, pp. 155-230: 172-173 (precedentemente in «Patrie dal Friûl» 2, 26 gennaio 1947, n. 4, p. 3).

di Maniago 1823 = di Maniago Pietro, *Catalogo delle varietà delle Viti del Regno Veneto compilato per ordine di S.A.J. Francesco Carlo figlio di S.M. Francesco I dal Nobile Sig.r Co Pietro di Maniago l'anno 1823*, Archivio di Stato di Udine, Archivio Perusini, busta LXXXVIII.

Ermacora 1935 = Ermacora Chino, *Vino all'ombra*, Udine, ed. La Panarie, 1935. Una seconda edizione nel 1942.

*Guida* = Marinelli Olinto (a cura di), *Guida delle Prealpi Giulie*, Udine, Società alpina friulana, 1912.

Ingegneri 2002 = Ingegneri Gabriele, *Storia del Santuario di Castelmonte*, Prepotto, Edizioni La Madonna di Castelmonte, 2002.

Levi 1877 = Levi Alberto, *Il presente dell'industria vinifera nel Goriziano. Consigli ai produttori di vino del Friuli orientale, Parte II, Vitigni*, «Atti e Memorie dell'I.R. Società agraria di Gorizia» 16 (1877), vol. II.

Londero 1975 = Londero Pietro, *San Giovanni di Senodochio*, Udine, Edizioni "Int furlane", 1975.

Maffei 2006 = Maffei Elena (a cura di), *Le carte del Monastero femminile di S. Maria in Valle di Cividale (secoli XI-XIII)*, Udine, Istituto Pio Paschini, 2006.

Musoni 1910 = Musoni Francesco, *Sulle condizioni agrarie delle Prealpi Giulie*, Annali del R. Istituto Tecnico di Udine, 1910.

Puntin/Iacolettig 2015 = Puntin Maurizio/Iacolettig Lauro, *L'antica pieve di Prepotto. Toponomastica e Onomastica*, Cividale del Friuli, Most società cooperativa, 2015.



*Si ringraziano: Katia Bertoni, Alessio Carlino, Marisa Durì, Annamaria Laghi, Claudio Mattaloni, Loris Milocco, Carlo Petrussi.*

# I beni a Prepotto dei conti de Portis

Claudio Mattaloni

I de Portis furono il casato di maggiore rilevanza nel Cividalese e uno dei più importanti della Patria del Friuli.[1] La schiatta di tali conti poggiava su basi patrimoniali particolarmente solide, possedendo una decina di case nella città ducale e un amplissimo complesso fondiario dislocato in 43 villaggi, sparso anche in area collinare, subalpina e di alta pianura, oltre a vantare estesi interessi commerciali. Nelle aree pianeggianti circondanti la città avevano beni non solo in gran parte dei paesi di prossimità,[2] ma giungevano a comprendere anche Mernicco, Albana e Prepotto. Tale situazione rispecchia la proprietà fondiaria del Friuli in epoca medievale, ove la nobiltà generalmente non aveva i possedimenti raggruppati in latifondi, ma dispersi in poderi e spesso in singoli appezzamenti, polverizzati tra paesi talora assai distanti.[3]

Chi possedeva ingenti patrimoni immobiliari – sia privati che pubblici, civili o ecclesiastici – poteva incontrare crescenti difficoltà nella loro gestione razionale, a causa delle plurime modificazioni intervenute nel trascorrere del tempo per compravendite, permute, divisioni, donazioni… Una via praticata per mettere ordine nelle grandi masse di beni era la formazione di un apposito documento, ove raccogliere tutte le informazioni ad essi relative, affidando a un tecnico specializzato – il perito agrimensore, ovvero l'antenato del geometra odierno – l'incarico di formare un catastico. Con questo termine si intende una raccolta di mappe particellari relative a possedimenti non contigui, appartenenti al medesimo soggetto. La documentazione grafica è accompagnata da testo, con le caratteristiche del fondo. Tale tipo di registri permette una descrizione uniforme e basata su misure verificabili, funzionale a una gestione ordinata degli ampi patrimoni fondiari, favorendo l'esazione dei fitti e di cautelarsi contro eventuali abusi e usurpi di confinanti.[4]

Cartiglio di introduzione al catastico che raccoglie i beni in possesso dei conti cividalesi de Portis, compresi quelli rilevati a Prepotto dal 1771

---

1 Miani 1903. Materiale documentario sui de Portis è conservato anche nell'Archivio del Museo Archeologico Nazionale di Cividale, nell'omonimo fondo.

2 Una descrizione del patrimonio fondiario dei de Portis si trova in Cammarosano 1985, pp. 38-39; si segnalano inoltre le tesi di laurea di Paier 1969-1970, Deschmann 1980-1981 e Braides 1986-1987. La presenza nobiliare a Cividale era assai consistente, ancora nel 1616 le casate aristocratiche erano una cinquantina, come riporta di Manzano 1879, p. 174.

3 Perusini 1961, p. 110 e p. 113.

4 *Di carta* 2006, pp. 62-63.

**Sot la Nape** 75 (2023), 2, 27-37
ISSN 1120-8961; © Società Filologica Friulana

Gli immobili sono riprodotti con una scala di riduzione in pertiche diversa a seconda delle loro superfici. Nella figura si vede una delle graduazioni usate per 60 pertiche

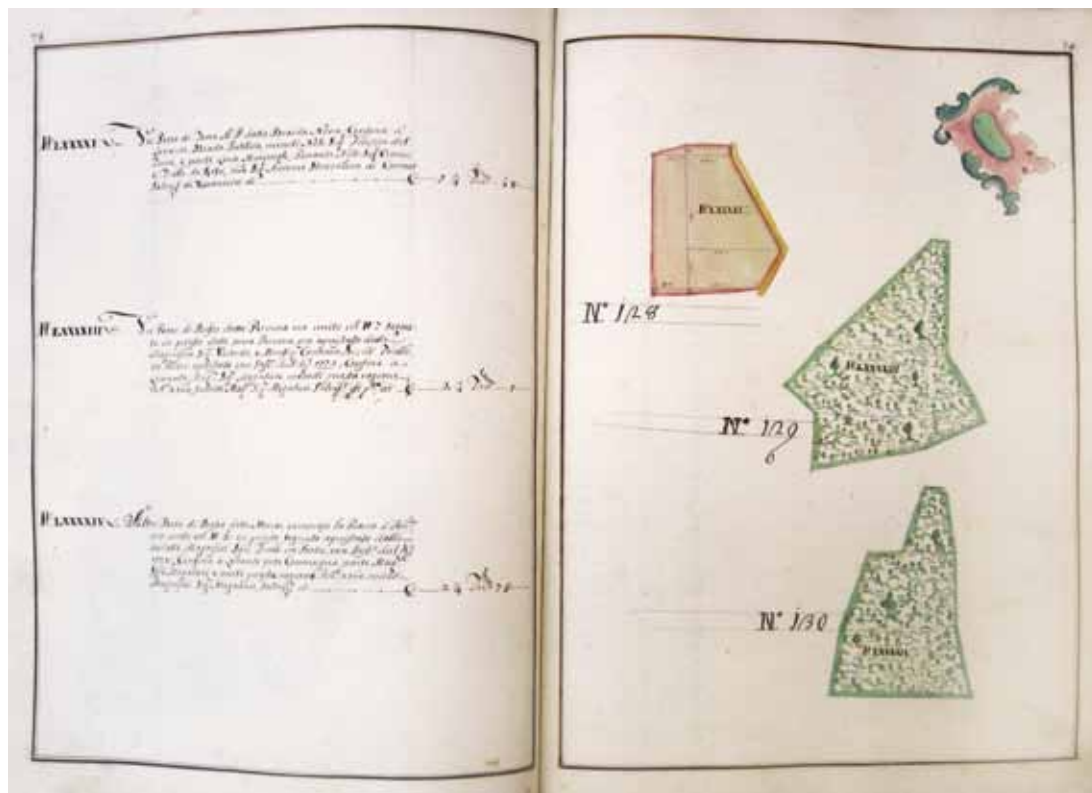
Esempi delle frecce disegnate nelle pagine del catastico, per indicare il nord ed orientare correttamente le piante degli appezzamenti. Ogni freccia era ornata da fantasiose decorazioni acquarellate

La misurazione dei terreni e l'esatta rilevazione dei loro confini assumeva rilevante importanza, in quanto la terra era una risorsa vitale sia per le comunità rurali sia, guardando all'apice della scala sociale, la base della ricchezza su cui si fondavano i grandi patrimoni economici.[5]
Anche i de Portis ricorrevano a tale pratica per una ampia e dettagliata ricognizione dei propri beni e l'elaborato cartaceo prodotto nel Settecento su loro commissione risulta una interessante fonte di conoscenza dei territori coinvolti.[6]

## La catasticazione del 1771

Wicardo e il canonico Nicolò, figli del conte Filippo de Portis, nel 1771 decidevano di proseguire nell'opera *di ponere in disegno li loro Beni situati in diverse Ville*, principiata dal loro genitore nel 1705. Per il patrimonio immobiliare ricadente nelle pertinenze di Prepotto, seguendo una prassi consolidata era dato avviso delle rilevazioni in forma pubblica, invitando i confinanti dei beni posseduti dalla coppia dei nobili fratelli a intervenirvi, in ogni caso le operazioni sarebbero state comunque compiute anche in loro assenza. Il primo editto era affisso al portone dell'abbazia di Rosazzo il 30 marzo 1771, il giorno successivo toccava a Mernicco, poi ad Albana e quindi a Prepotto. È stato notato che le operazioni di rilevamento in campo si concentravano in prevalenza tra febbraio e l'inizio dell'estate, periodo in cui la campagna era in gran parte libera da coltivazioni[7] e in effetti ciò avviene anche in questo contesto.
Il 16 aprile 1771 giungeva a Prepotto il pubblico perito Onofrio Onofrio, prescelto per tale incarico; i *pubblici periti* erano i tecnici che avevano ricevuto un'abilitazione formale, dopo il superamento di uno specifico esame; le prime abilitazioni rilasciate dal Consiglio di Udine datano al 1595.[8]
Per svolgere il suo operato, l'agrimensore sarebbe stato coadiuvato a Prepotto da Michele

---

[5] Battigelli 2006, p. 20.
[6] Il voluminoso manoscritto è conservato in Archivio di Stato di Udine, fondo de Portis, b. 21 *Catastico*. Sui catastici privati del XVIII secolo, categoria cui il nostro documento appartiene: Pesaro 2004, pp. 27-31.
[7] Battigelli, *Prefazione* in Pesaro 2004, p. 3; va detto che in tale periodo nei campi si potevano però trovare i cereali autunno vernini, quali ad esempio il frumento e l'orzo.
[8] All'attività degli agrimensori in Friuli dai tempi più remoti è dedicato un intero capitolo, in Pesaro 2004, pp. 15-36.

Una pagina del catastico de Portis, ove il perito nel 1772 rappresentava tre appezzamenti, uno arativo caratterizzato dal colore rosato bordato di rosso e due boschi, il n. 129 detto *Pervina* e il n. 130 *Mucar*

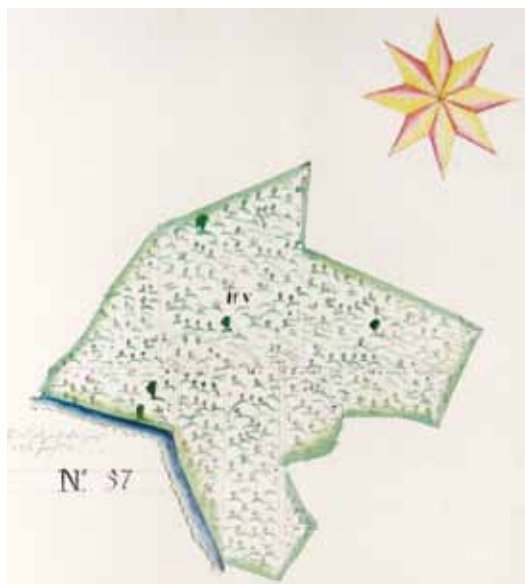
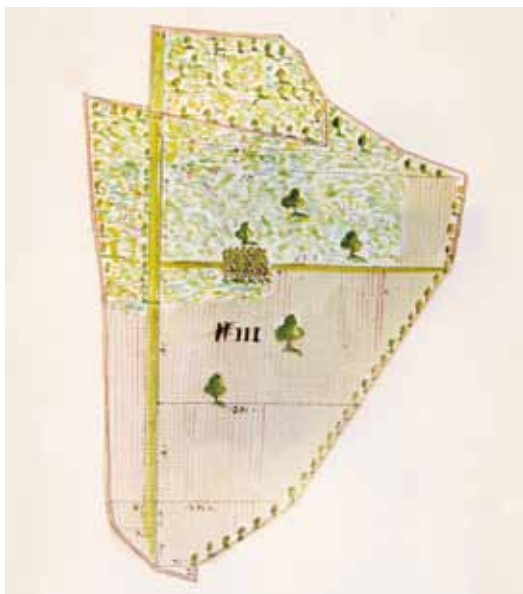
Bonin e Antonio Borin quali *Confinadori* appositamente eletti, ad Albana trovava al suo fianco Michele Simonetigh e Matteo Sitaro. Prima della formazione del catasto ottocentesco, introducente i numeri mappali di univoca determinazione e precisa localizzazione, ogni appezzamento aveva bisogno di essere puntualmente definito tramite i suoi confini e confinanti. A tale scopo, in ogni paese erano scelti gli uomini più esperti e meglio informati sulla dislocazione di tutti i terreni ricadenti nelle sue pertinenze. Una aggiunta era compiuta per nuovi immobili acquisiti nel 1772 e un ulteriore aggiornamento si rendeva necessario per inserirvi i beni permutati, un biennio dopo, con il nobile Filippo del Torre.[9]

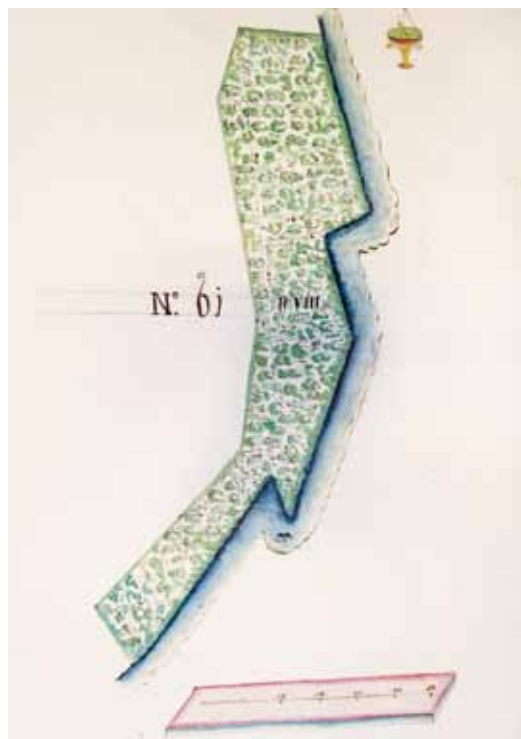
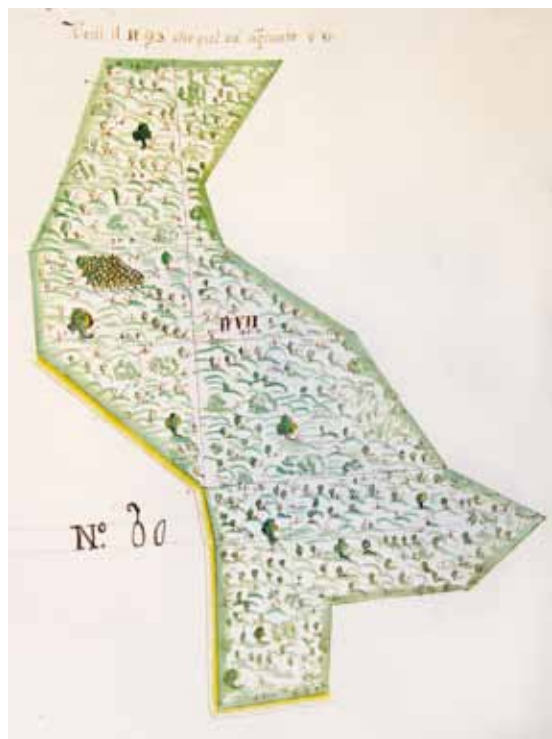
## Le caratteristiche formali del catastico de Portis

La sezione riguardante Prepotto replica quanto adottato sullo stesso voluminoso manoscritto cartaceo per le altre località.[10]
Si apre con la descrizione della casa dominicale, utilizzata quale dimora dai proprietari

[9] I beni acquistati nel 1774 erano inseriti da Onofrio nel catastico solo nel 1778, sulla scorta delle misure a suo tempo rilevate dal collega perito Sebastiano Cignolla.

[10] Il manoscritto rilegato contiene la rilevazione dei beni situati – elencandoli secondo l'ordine dell'indice originale – a Medea, Orsaria e Cerneglons, Mernicco, Albana e Prepotto, S. Pietro, Rubignacco, Torreano, Prestento, Bottenicco, Ronchis di Torreano, Sanguarzo, Vernasso, Sopravito, borgo S. Pietro (Cividale), Rualis, Purgessimo, Carraria, Premariacco, Campeglio, borgo S. Domenico (Cividale).

Casa dominicale detta *il Loco di Prepotto*, dotata di stalla, folladore – il locale per la lavorazione delle uve – e cantina. Il sito appare interamente circondato da alte mura, interrotte da due portoni con soprastante tettuccio per l'accesso al cortile. L'area era estesa tre quarti di campo friulano, nella descrizione che l'accompagna è specificato che i fondi si estendevano parzialmente anche nelle pertinenze di Mernicco

Bosco chiamato *Slatonigh*, di 8 campi e mezzo, acquistato dai de Portis nel 1706 e da essi destinato a proprio utilizzo. A ponente confinava con un sentiero e con il corso d'acqua detto *Ruato*. Nei boschi l'agrimensore ha riportato anche la vegetazione arborea, con una tramatura uniforme di alberi replicati su tutta la superficie; la presenza di forme e dimensioni diverse di vegetali forse indica una riproduzione fedele della posizione di alcune piante, più facilmente riconoscibili e individuabili rispetto alle altre

Orto murato con brolo annesso, anch'esso circondato da mura. Entrambi, estesi in totale poco più di cinque campi, erano annessi alla casa dominicale e non affittati, ma fatti lavorare *per uso di Casa*. Il compatto insieme di piante quasi al centro del sito potrebbe essere un'ulteriore struttura per la cattura degli uccelli, che troviamo esplicitamente menzionata come *Utia* in altri appezzamenti catasticati di Prepotto

Un appezzamento esteso 9 campi e mezzo, chiamato *Mucar*, composto da un bosco verso ponente e il restante – in rosa carico – ronco. A settentrione era lambito dall'acqua del *Ruato*, le strade sono convenzionalmente colorate in giallo. Risultano visibili i fori sulla carta, per cui questi rilievi sono stati riprodotti tramite la diffusa tecnica della spuntinatura, sovrapponendo al foglio definitivo la copia della minuta e riportandovi un insieme di punti tramite uno spillo, poi uniti con i tratti di penna

Il grande bosco di quasi 11 campi, detto *Pervina*, acquistato da Vicardo de Portis nel 1769. Confina a levante con un ronco dei Megaluzio, a mezzogiorno con i comunali di Prepotto e la strada del *Pollonet*. All'interno si trovava un'*Uttia*, l'apposita struttura con un'elevata densità di vegetali, attrezzata per la cattura dei volatili. A destra, pezzo di terra descritto come *Sterposo e Gravoso*, quindi di pessima qualità, posto accanto al torrente Judrio, confinante a settentrione con la braida *Podeudanza ò del Cretto*. Trovandosi disseminato di salici, il toponimo attribuito era *Saletto*

quando si spostavano – temporaneamente – in campagna dall'imponente palazzo cividalese ubicato in centro città. Segue la nutrita serie degli appezzamenti posseduti, numerati progressivamente, la cui descrizione segue un modulo fisso, che vede nella pagina di sinistra la descrizione testuale: tipologia del bene (sedime, pezzo di terra, ronco…), presenza o meno di costruzioni, toponimo, confini e confinanti, il nome dell'utilizzatore (affittuario/colono) e superficie, espressa in campi friulani e tavole (il campo "alla piccola" era formato da 840 tavole quadrate); talvolta ci sono indicazioni sul contratto d'acquisto o su altre modalità di acquisizione nel patrimonio famigliare, come la permuta. Nella parte destra compaiono i disegni in pianta di ogni singolo appezzamento, uno o più a seconda della loro ampiezza, al massimo se ne trovano quattro sulla stessa pagina. L'unione di rappresentazione grafica e informazioni scritte consentiva di diminuire l'ambiguità relativa alla corretta individuazione e collocazione spaziale di un terreno.
Segue un elenco riassuntivo dei beni censiti, con le singole superfici e la loro somma totale. Le numerazioni a inchiostro delle singole pagine si trovano sugli angoli superiori esterni, i fogli sono squadrati con filettature colorate; la scrittura è composta in caratteri nitidi e ben leggibili.
I disegni sono accompagnati dalla scala di riduzione utilizzata, rappresentata da un segmento graduato. Troviamo impiegate quattro scale: da 40, 50, 60 e 80 *pertiche*; la scelta di quale adottare era subordinata all'ampiezza dei terreni da riprodurre su pagine dal medesimo formato, ve

Quattro appezzamenti contigui all'alveo del Judrio, scorrente a ponente, formanti un'area di 14 campi. Erano tutti *Seletti*, crescendovi in prevalenza i salici, il n. XXII era detto *Premlaca*

n'erano di molto piccoli e altri ben più estesi.
La pertica era la misura lineare in uso prima dell'introduzione del sistema metrico decimale, avvenuta solo nel tardo Ottocento; una pertica è lunga 2,04 m, si divide in sei piedi da 34 cm; cinque piedi formano un passo.[11]
L'orientamento di ogni pianta è indicato in prevalenza mediante una freccia rivolta a nord, ma non manca la classica stella a otto punte; spicca la fantasiosa varietà di figure vivacemente colorate, a contorno o a supporto della freccia.
I disegni sono tracciati a penna e abilmente acquarellati, con un uso convenzionale del colore: arativi in magenta/rosa carico, prati in verde, viabilità in giallo e acque in azzurro; il colore blu era quello più costoso, per cui spesso trovava un utilizzo limitato nella cartografia.[12]
Il nostro agrimensore Onofrio mostra una buona abilità tecnica e cura formale, cosicché il suo catastico offre una notevole piacevolezza visiva. Le illustrazioni evidenziano un prodotto con valenza prioritariamente tecnica ed essenzialmente funzionale, ma vi possiamo cogliere una spiccata attenzione agli aspetti estetici e di eleganza decorativa, con notazioni di tipo pittorico che i professionisti della rilevazione di allora non mancavano di introdurre negli elaborati finali, a loro commessi dai committenti più facoltosi e di alto rango.
La cartografia storica pre-ottocentesca mostra notevoli potenzialità informative, ricavabili analizzando con attenzione la parte grafica e i testi che l'accompagnano; l'avvento dei catasti amministrativi di inizio Ottocento, basati sulle tecniche di rilevazione geometrico-particellare fortemente codificate e imposte da rigide disposizioni emanate dall'Autorità superiore, toglieranno al rilevatore lo spazio per proprie elaborazioni personali,[13] anche a livello iconografico, così dense di interesse come quelle oggetto del presente contributo.
È utile almeno un cenno alla delicata e impegnativa serie di operazioni precedenti la "messa in pianta", quale epilogo di un lungo processo di lavoro, iniziato con il rilevamento diretto sul terreno. Gli strumenti allora impiegati dall'agrimensore erano sostanzialmente lo squadro agrimensorio per tracciare gli allineamenti, la pertica graduata e la catena da agrimensore per misurare le distanze; una bussola consentiva di rilevare l'orientamento. Le difficoltà tecniche aumentavano se la giacitura non era in piano, una parte dei terreni a Prepotto non lo era, ma non si trova cenno di indicazioni altimetriche e di misura di dislivelli.

[11] La scala di riduzione adottata rappresenta una caratteristica essenziale di ogni documento cartografico, che dovrebbe essere convertita in un rapporto di riduzione dimensionale, per calcolare il quale si deve conoscere con precisione la lunghezza del segmento di riferimento, cfr. Pesaro 2004, p. 7.

[12] Battigelli, *Prefazione* in Pesaro 2004, p. 3.

[13] Battigelli 2006, p. 24.

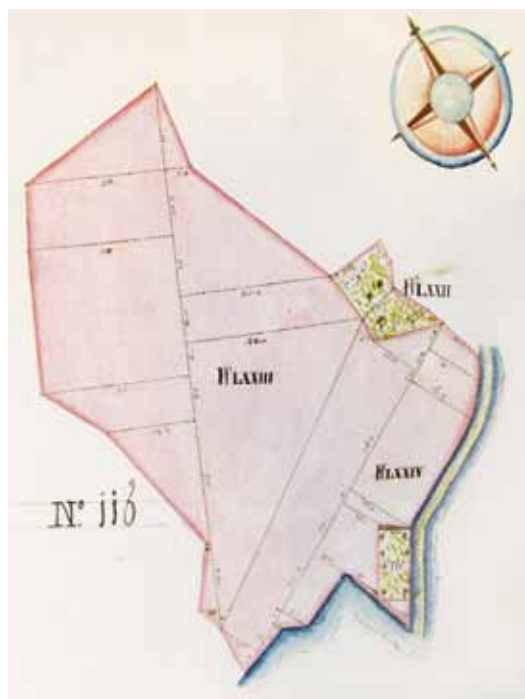
Sedime con case di muro dal tetto di coppi, aia coperta di paglia ed orto annesso. È evidente il tentativo del disegnatore di dare forma realistica ai fabbricati, con viste tridimensionali, approssimative ma comunque efficaci per l'osservatore

Due dettagliate rappresentazioni di sedimi, entrambi con case in muratura coperte in laterizi, mentre la stalla e l'aia e avevano il tetto di paglia, vi era annesso l'orto. Il n. 91 era affittato a Michele Ferlino detto Venica di Prepotto, il 99 a Bortolo Scurira

Come si può vedere agevolmente dalle immagini, le forme dei terreni erano tutt'altro che regolari e ciò complicava il lavoro dell'agrimensore, obbligato a scomporre tali fondi in figure geometriche semplici – quali triangoli, rettangoli e trapezi – delle quali fosse possibile calcolare l'area di ognuna, per poi sommarle.
Nel loro reticolo di linee e di misure, le piante qui riprodotte evidenziano che il tecnico tracciava preferibilmente un asse parallelo al lato maggiore della figura da rilevare, staccando poi una serie di traverse ortogonali sulle quali i suoi assistenti "perticatori" rilevavano le distanze con le aste rigide o le catene a maglie.

## Tra *ronchi e seletti*<br>Il patrimonio immobiliare

Nel catastico sono censiti 97 beni ubicati a Prepotto.[14] Guardando alla natura degli immobili, oltre alla casa dominicale, a una singola stanza e altre piccole aree, essi consistevano in: 31 pezzi di terra, 11 braide, 10 sedimi, 8 boschi, 6 prati, 6 ronchi, 4 seletti, 2 braiduzze, 1 brolo, 1 roncuzzo, 1 prato e bosco, 1 ronco e bosco.
Le superfici – come prevedibile – sono in prevalenza molto limitate, solo cinque appezzamenti superano i tre ettari. Tre pezzi si

[14] Vi sono inoltre tre prati e un bosco in Variano *ò Centauris* e un prato detto *del Cep*, qui inseriti pur ricadendo nel territorio di Gagliano, in comune di Cividale del Friuli, probabilmente in quanto confinanti con Prepotto.

I beni condotti in affitto da Gregorio Burinan consistevano nel sedime con la casa e la stalla (area LXXII), un ronco di terreno arativo di 4 campi confinante a levante con l'acqua *Patoco*, aderente alla quale si trovava pure un orto; superficie totale di 7 campi. Più che le strade, soggette a spostamenti per cause naturali (es. per frane, esondazioni ecc.) o altri motivi, i fiumi e torrenti rappresentavano i più stabili ed inequivocabili punti di riferimento

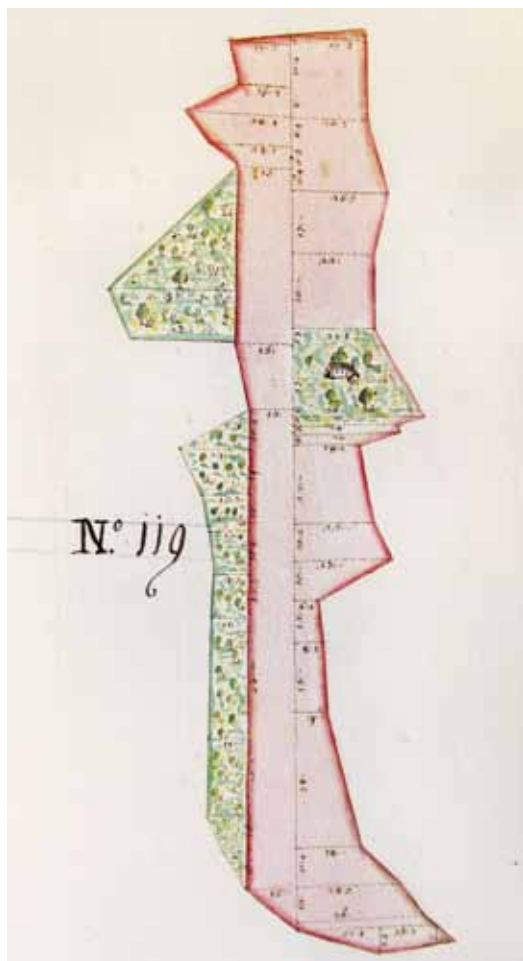
Il colono Mateus Circ aveva in affitto il ronco di maggiore estensione tra quelli posseduti dai de Portis a Prepotto, esteso oltre 16 campi, circa 5 ettari e mezzo. Spicca la presenza di *Ollivari*, come specificato dal perito Onofrio nella sua dettagliata descrizione. Nell'appezzamento designato con il n. 120 si trovava un'ampia *Uttia*. Il boschetto dell'uccellanda era formato con varie essenze arboree, ove si ponevano gli uccelli da richiamo che attiravano i loro simili, per catturarli con ingegnose soluzioni, impiegando il vischio o con reti tese in verticale o in orizzontale

limitano a un esiguo numero di *tavole*, pari a poche centinaia di metri quadrati.[15] Questa la suddivisione in gruppi, formati in base alle singole ampiezze, espresse in campi: meno di 1 campo = 24, 1-2 campi = 21, 2-5 campi = 23, 5-9 campi = 7, 10-16 campi = 5.

Analizzando ora la tipologia delle aree possedute dalla famiglia de Portis, emerge che a prevalere come superficie era il *ronco*, seguito dal generico *pezzo di terra* e dal *bosco*.

Spiccano i *seletti*, le aree ghiaiose sul greto dello Judrio caratterizzate da un'elevata densità di salici, piante che prediligono le zone umide; i loro rami flessibili trovavano – come tuttora – impiego anche per la legatura dei tralci delle viti e per la formazione di manufatti e contenitori utili alla vita quotidiana, quali cesti, gerle, zaglie. Per *brolo* si intende il poderetto adiacente agli edifici, coltivato a erbaggi, viti e frutta.

Ecco il relativo schema riassuntivo, ove i numeri esprimono la superficie in campi friulani: Ronchi = 54,25, Pezzi di terra = 55,75, Boschi = 44,25, Braide= 28,50, Prati= 20,25,

[15] Una tavola o pertica quadrata è pari a 4,1736 metri quadrati.

Questo sedime comprendeva in posizione centrale l'edificio rurale con un ampio cortile, ove crescevano diverse piante arboree, circondato da un ronco di una decina di campi e due boschi, estesi quasi tre campi. Era lavorato dal colono Ermacora Circ di Prepotto. Come nelle altre pagine del catastico, di ogni terreno erano dettagliati tutti i confini fisici e i nomi dei confinanti

Entrambi questi ronchi di terreno arativo piantato devono la denominazione alla chiesa dei *Tre Re*, che il perito inserisce rappresentandola con uno svettante campanile, al cui apice si nota una croce con banderuola; un altro toponimo del sito era *Nabriec*. Il terreno n. 124, in origine di proprietà della chiesa, era acquistato al pubblico incanto dal conte Vicardo de Portis, ad esclusione però del sito rettangolare della chiesa, pari a 87 tavole quadrate

Seletti = 17,5, Broli = 5,25, Sedimi = 1,50. La superficie totale catasticata è di 241 campi; ricordiamo che il campo friulano "alla piccola" è esteso 3505,834 metri quadrati, pertanto equivalgono a circa 84,5 ettari.

Due appezzamenti – il n. 60 e il n. 120 – contengono al loro interno un'*Uttia*, ovvero un'uccellanda formata creando un piccolo boschetto con diverse essenze arboree, ove catturare con varie tecniche i volatili di passaggio. Di antichissime origini, la pratica dell'aucupio è proseguita nei secoli fino all'emanazione dei divieti di praticarlo con le leggi degli anni Venti e Trenta del Novecento.[16]

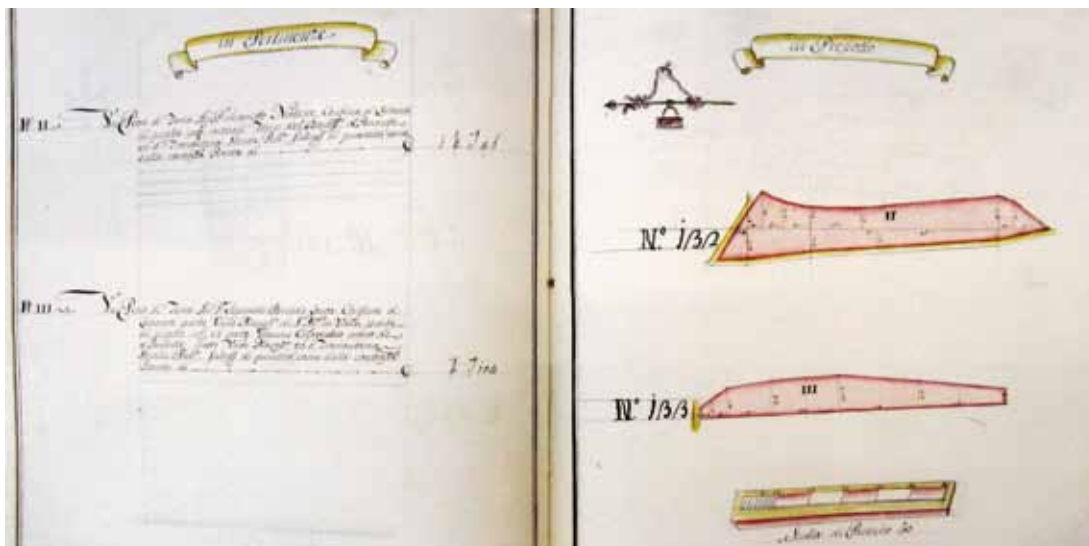
[16] Per uno sguardo d'insieme sull'uccellagione in Friuli: Puppatti/Berini 2009, pp. 93-103, con relativa bibliografia.

## Da *Babine* a *Vertazze*
## Una copiosa fonte toponomastica

Un utile ausilio per la caratterizzazione dei singoli terreni veniva dal toponimo, ovvero un nome che permettesse di distinguerlo dagli altri, coniato con motivazioni disparate. Ciò non era sufficiente ad evitare confusioni, in quanto lo stesso nome poteva essere condiviso da più aree; per questo motivo, come appena visto, quando occorreva definirlo con compiutezza si ricorreva alle coordinate relative ai confinanti, i cui nomi però potevano mutare nel tempo con una certa frequenza. Ricordiamo che solo con la formazione del catasto censuario, iniziato dal 1807 all'epoca della dominazione francese e concluso parecchi decenni dopo con quella austriaca, erano introdotti i numeri mappali, tramite i quali designare in maniera univoca ogni appezzamento. L'introduzione del catasto non faceva comunque sparire i toponimi, molti dei quali sono utilizzati fino ai nostri giorni e possono costituire importanti fonti di conoscenza di un territorio.
I toponimi rilevati nel catastico settecentesco de Portis relativi a Prepotto sono qui riassunti nella tabella sottostante.

| Natura dell'immobile | Toponimo |
|---|---|
| Pezzo di terra | *Babine* |
| Pezzo di terra | *Braida Longa* |
| Fondi casa con cortivetto | *Briec* |
| Ronco | *Cabaio* |
| Pezzo di terra | *Cessidria* |
| Pezzo di terra | *Cessidrina di là del Judri* |
| Pezzo di terra | *Claniz* |
| Ronco | *Dolina* |
| Seletto (pezzo di -) | *Drio il Castello* |
| Ronco | *fù Spilimbergo* |
| Braida | *Grande o Sotto il Ronco* |
| Prato e bosco | *Maroch* |
| Ronco e bosco | *Mucar* |
| Sedime fondi di casa | *Mucar* |
| Ronco | *Mucar* |
| Bosco | *Mucar (2)* |
| Pezzo di terra | *Nabriech (3)* |
| Braida | *Nabriech* |
| Pezzo di terra | *Naclanaz (2)* |
| Pezzo di terra | *Nacraiz* |
| Pezzo di terra | *Nadur* |
| Braida | *Nogaro (del -)* |
| Braida | *Nova* |
| Pezzo di terra | *Ograda* |
| Braida | *Orto (dell'-)* |
| Pezzo di terra | *Passo (sul -) (2)* |

| Natura dell'immobile | Toponimo |
|---|---|
| Pezzo di terra | *Patchisa* |
| Braida | *Patoco* |
| Braiduzza dell'orto | *Perpotozze* |
| Bosco | *Pervina (2)* |
| Pezzo di terra | *Pochino* |
| Pezzo di terra | *Podonizza (2)* |
| Pezzo di terra | *Poduma (2)* |
| Pezzo di terra | *Pot Albana (2)* |
| Pezzo di terra | *Poteudanza* |
| Pezzo di terra | *Potmorva* |
| Braida | *Prestalla* |
| Pezzo di terra | *Rarunigh* |
| Pezzo di terra | *Sanesata* |
| Pezzo di terra | *Seletto (il -)* |
| Pezzo di terra | *Senesata* |
| Braida | *Senesatta (2)* |
| Braida | *Senesatta ò Buboli* |
| Bosco | *Slatonig* |
| Prato | *Slatonigh (2)* |
| Braida | *Suria* |
| Ronco | *Tesa* |
| Bosco | *Tiesa* |
| Ronco | *Tre Rè (delli -)* |
| Bosco | *Variano (in -)* |
| Pezzo di terra | *Velicagniva* |
| Bosco | *Vertazze* |

Tabella riassuntiva dei toponimi, elencati in ordine alfabetico, attribuiti ai beni immobili posseduti a Prepotto dai conti cividalesi de Portis e censiti dal pubblico perito Onofrio Onofrio nel catastico del 1771-1778. I numeri tra parentesi indicano quante volte quel toponimo è stato riscontrato sul manoscritto

Nel 1778 il perito Onofrio inseriva nel catastico tre immobili pervenuti ai fratelli de Portis tramite una permuta con i nobili del Torre, specificando nel cartiglio in alto che anch'essi ricadevano nelle pertinenze di Prepotto. In questa pagina ci sono due piccoli pezzi di terra, estesi un paio di campi arativi, il n. 132 detto *Nabriec* e il 133 *Braida Longa*, evidentemente ispirato dalla sua forma stretta e allungata. A corredo delle piante è inserita una "Scala di pertiche 60"

## Bibliografia

Battigelli 2006 = Battigelli F., "Li confini aparenti in detto disegno…". *Le scritte nelle carte quale fonte per la conoscenza del territorio*, in *Di carta* 2006, pp. 15-24.

Braides 1986-1987 = Braides O., *Archivio de Portis (1348-1893). Ordinamento e inventario*, tesi di laurea in archivistica generale e storia degli archivi, Università degli Studi di Udine, a.a. 1986-1987.

Cammarosano 1985 = Cammarosano P. (a cura di), *Le campagne friulane nel tardo medioevo. Un'analisi dei registri di censi dei grandi proprietari fondiari*, Udine, Casamassima, 1985.

Deschmann 1980-1981 = Deschmann S., *I registri censuari della famiglia de Portis (II metà XV secolo)*, tesi di laurea in storia medioevale, Università degli Studi di Trieste, a.a. 1980-1981.

*Di carta* 2006 = *Di carta, terre. Di terre, carte*, catalogo della mostra (Udine, 6 dicembre 2005-31 marzo 2006), Udine, Paolo Gaspari editore, 2006.

di Manzano 1879 = di Manzano F., *Aggiunta all'epoca VI degli Annali del Friuli*, volume unico di Aggiunta e VII degli Annali, Udine, tipografia di G.B. Doretti e soci, 1879.

Miani 1903 = Miani A., *Di un importante casato nella storia cividalese*, Cividale, Tip. F. Strazzolini, 1903.

Pesaro 2004 = Pesaro A., *Il segno e la memoria. Due secoli di mappe e cartografie manoscritte a S. Daniele del Friuli*, Udine, Forum, 2004.

Paier 1969-1970 = Paier N., *Ricerche sulla famiglia de Portis di Cividale*, tesi di laurea, Università degli Studi di Padova, Facoltà di Lettere e Filosofia, a.a. 1969-1970.

Perusini 1961 = Perusini G., *Vita di popolo in Friuli. Patti agrari e consuetudini tradizionali*, Firenze Olschki Editore, stampa Udine, 1961.

Puppatti/Berini 2009 = Puppatti G./Berini G., Lâ a tindi. *L'uccellagione in Friuli: una passione dura a morire*, «Tiere furlane» 1 (dicembre 2009), n. 3, pp. 93-103.

*Tutte le immagini sono tratte dal Fondo de Portis b. 21, Catastico, conservato nell'Archivio di Stato di Udine. Per esse è stata effettuata la comunicazione di pubblicazione ai sensi delle circolari ministeriali n. 33 e 39/2017, con prot. n. 212/2023 del 9 maggio 2023.*

# Far legna a Marcolino negli anni Cinquanta e Sessanta

Carlo Petrussi

## Il paese

Marcolino (Laišča), piccola frazione del Comune di Prepotto, è collocata in una valle laterale della valle dello Judrio che guarda il Santuario di Castelmonte. Si trova a 300 metri s.l.m. e le sue poche case non hanno attualmente abitanti stabili. Nel periodo a cui fa riferimento questo scritto, gli anni Cinquanta e Sessanta del secolo scorso, vi vivevano cinque famiglie, una ventina di persone, ma già precedentemente era iniziato un lento e inarrestabile abbandono, testimoniato da molti fabbricati andati in rovina. I giovani si spostarono a Manzano e a Udine per lavorare nelle nuove realtà industriali e, appena sistemati, chiamarono a sé anche i genitori anziani. Nel 1965 erano presenti in modo continuativo solo due persone, i fratelli Caucigh.
L'acquedotto, realizzato negli anni Cinquanta, aveva il punto di captazione sopra l'abitato, oltre la casa dei fratelli Caucigh e portava l'acqua in una vasca al centro del borgo.
Gli abitanti vivevano di zootecnia (bovini, pecore, capre e maiali) e del commercio di legna, fieno, frutta fresca (pere, mele, susine) e frutta secca. La vite era presente a filari sparsi e si coltivavano ibridi produttori diretti (Bacò, Clinton, Isabella nera e bianca). In paese c'era un torchio in legno utilizzato da tutte le

Fontana nel centro della borgata di Marcolino; costruita nel 1954-1955 con i lavori "socialmente utili"

In questa foto scattata da Castelmonte si vedono in basso le case di Marcolino; in alto l'abitato di Oborza

**Sot la Nape** 75 (2023), 2, 38-45
ISSN 1120-8961; © Società Filologica Friulana

famiglie sia per il vino che per il sidro. Anche la cattura dei gamberi d'acqua dolce era una attività economica interessante.
Per le cerimonie religiose gli abitanti facevano riferimento a Castelmonte o a Oborza, per la scuola e le funzioni funebri a Oborza. Per tutti gli approvvigionamenti l'emporio di "Napoli" a Podresca era il più vicino. Il suo fondatore, Giuseppe Napoli, arrivò a Podresca da Canicattì come finanziere prima della prima guerra mondiale, poi diede le dimissioni e sposò Rosa Codromaz lavorante all'osteria dei Velliscig che poi rilevarono. Cominciò così l'attività commerciale dei Napoli nei dintorni: all'inizio della guerra la coppia possedeva già diverse case di Podresca e molti campi lungo lo Judrio.

## Il bosco

Dopo la fine del primo conflitto mondiale il nonno dello scrivente acquistò a Marcolino 22 ettari di bosco e prato con una stalla e una casa. Durante la Resistenza la casa fu un riferimento fisso dei partigiani. Dopo la morte di mio padre, avvenuta nel 1973, i beni sono stati ceduti a terzi.
Fra le due guerre il commercio della legna da ardere sul mercato di Cividale e Udine è stato una fonte di reddito importante per la mia famiglia. I boschi della vallata, tutti cedui, erano collocati su terreni sia rocciosi che marnosi, tutti in buona esposizione e, quindi, idonei per produzione di legna da brucio con un turno di taglio di 25-30 anni. Era un legno ricercato dall'elevato peso specifico che bruciava lentamente e liberava molto calore. Le essenze predominanti erano carpinella, carpino bianco, orniello, acero campestre, acero montano, rovere, ciliegio selvatico e sporadiche robinie. Nelle zone ombreggiate e fresche si trovavano frassini, tigli e faggi, mentre in presenza di acqua prevalevano olmi e ontani. Nelle poche aree con terreno acido si reperivano castagni e pioppi bianchi.
Per dare un'idea delle diverse caratteristiche merceologiche delle specie boschive ricordiamo che un metro cubo di carpino secco pesa mediamente 820 chilogrammi, mentre un metro cubo di ontano pesa 480 chilogrammi.
Il bosco veniva tagliato in luna calante.
La scelta delle nuove matricine (*semenzâl*) era importante in quanto con la produzione di semi si aiutava il bosco a rinnovarsi. A tal fine, tra le essenze di pregio presenti nel bosco oggetto del taglio, venivano scelte delle piante sane, con un fusto già ben impostato. Quando le matricine lasciate nei tagli precedenti raggiungevano 40-50 centimetri di diametro, se prive di difetti, venivano tagliate e destinate a produrre tavolame per l'uso aziendale o per la vendita ai falegnami di Cividale.
Una volta pulito il sottobosco si passava al taglio ordinato delle piante, cominciando dalle più piccole e lasciando per ultime le più grandi. Il taglio doveva essere a raso per permettere alle ceppaie di produrre nella primavera successiva polloni forti e resistenti, non ostacolati nella crescita dai rovi (*baraç di scorie*). Il *baraç* (rovo), come noto, è molto invadente ed esercita una fortissima concorrenza nei confronti degli alberi. Queste caratteristiche sono dovute, fra l'altro, alla capacità che ha questa specie di moltiplicarsi per capogatto (dall'apice di un ramo di rovo che s'interra nasce un nuovo individuo, e avanti così). Quella contro i rovi era una guerra senza quartiere per il comando del territorio: se i polloni degli alberi crescono rapidamente, la loro forza e la loro ombra terranno sotto controllo la terribile infestante, altrimenti sarà questa a dominare il campo, i nuovi getti delle piante arboree soccomberanno e sarà una battaglia persa per il bosco da reddito.
Il lavoro di sramatura era molto accurato e le ramaglie di scarto non venivano mai depositate sulle ceppaie onde evitare dei danni ai futuri germogli, ma in zone prive di vegetazione dove, però, non dovevano ostruire eventuali scoli delle acque piovane. Per quanto possibile si evitava di danneggiare lo strato superficiale del terreno, ricco di foglie, di sostanza orga-

nica decomposta e di giovani piantine; oggi questo aspetto non viene preso in considerazione. Con i rami sottili si facevano le fascine, utilizzate per accendere il fuoco in casa al mattino, oppure cedute ai fornai per la cottura del pane. Nel bosco tagliato rimanevano solo i rametti sottili (*la bruscje*). Le schegge di legno (*sclese*) che si producevano con il taglio delle piante grosse venivano raccolte per il fuoco di casa. Le robinie erano destinate a fare pali e testate per i filari di viti. Il taglio dei castagni era diversificato in base all'età delle piante: le più giovani, fino ai 7 anni, sarebbero state impiegate per imballaggi; quelle di 14 anni per pali telefonici e quelle di 21 anni per pali per le linee elettriche. Eventuali piante destinate a travature o a correntini per i tetti venivano tagliate a maggio, ma non sramate affinché le foglie togliessero la linfa: in tal modo il materiale avrebbe avuto lunga durata e non sarebbe stato attaccato dagli insetti del legno.
Nei prati destinati a pascolo delle capre e pecore, le piante arboree venivano tagliate all'altezza di circa 150 centimetri in modo tale che la nuova vegetazione non venisse mangiata dagli animali. Chi frequentava i boschi doveva conoscere l'ubicazione delle sorgenti, che erano curate e tenute pulite perché era importante disporre sempre di acqua pura da bere.
Qualche radura pianeggiante in mezzo ai boschi aveva sicuramente ospitato delle carbonaie: bastava rimuovere il suolo in superficie per trovare le tracce di carbone. Per questa attività venivano utilizzate le essenze adiacenti alla carbonaia.

## *A rivin i trevisans*

Nel periodo storico qui considerato commercianti trevisani di legname da opera si misero a setacciare tutti i nostri paesi di collina e di montagna. Con la necessità di soldi che c'era, trovarono un facile ascolto negli abitanti e per loro fu un florido e redditizio mercato. Vennero sacrificate le piante che potenzialmente potevano dare il maggior reddito e quindi si impoverì la base economica del territorio. Arrivarono anche a Marcolino e tutti i noci, i ciliegi selvatici e i peri idonei furono tagliati e venduti. I noci e i ciliegi erano destinati a fare tavolame e quindi mobili di pregio, i peri erano adatti a fare gli stampi per la produzione vetraria. Fu il primo segnale di abbandono senza ritorno per questo ambiente montano, un taglio netto con il passato e la sua cultura.

## Salire a Marcolino

La strada che porta a Marcolino parte da Ponte Miscecco e inizia con un breve tratto pianeggiante lungo il rio della Madonna, piccolo affluente dello Judrio che nasce sotto il monte Plagnava (655 m s.l.m.). S'incontra poi una lieve salita fino a un ponticello sul rio Ulazaris, affluente del rio della Madonna che nasce sotto il monte Spich (719 m s.l.m.) e scende nella piccola valle che divide Marcolino da Oborza. Segue una salita piuttosto impegnativa e poi con dei dolci tornanti si arriva al paese. Da ponte Miscecco a Marcolino mediamente servono trenta minuti di cammino. Nel 1954 fu sistemato il primo tratto della strada (lavori socialmente utili) per evitare di passare su un vecchio ponte sul rio della Madonna che non era in grado di sopportare carichi importanti, ponte che si vede tuttora, in mezzo alla vegetazione, non lontano dal rudere di un mulino.

## La frutta di Marcolino

Ad agosto si raccoglievano susine e pere Napoleon, adatte alla distillazione, che venivano conferite alla distilleria Domenis di Gagliano di Cividale. A ottobre si raccoglievano le mele Zeuca che venivano temporaneamente conservate in fruttaio a Cividale, accuratamente adagiate sulla paglia, per essere

vendute sul mercato della cittadina. Sempre sul mercato di Cividale si vendevano le noci, preventivamente sbiancate con fumi di zolfo. Per fare ciò si adagiavano le noci su un setaccio sostenuto da mattoni sotto il quale si poneva lo zolfo su delle braci ardenti. Il tutto veniva coperto con un tino. Dopo dieci minuti le noci perdevano il colore scuro che il mallo aveva lasciato loro.
A febbraio si raccoglievano piante di meli, peri e ciliegi selvatici: sarebbero stati usati come portinnesti in aziende che volevano ampliare la gamma di alberi da frutta.
Qui ricordiamo anche le piante di ginepro che, raccolte a Marcolino prima delle festività natalizie, sarebbero state impiegate nelle case cividalesi in sostituzione degli abeti rossi per il tradizionale albero.

## Il taglio

La stagione di taglio del bosco si apriva al primo di ottobre e si chiudeva il 31 marzo; la Forestale al 15 di aprile dello stesso anno voleva l'esbosco terminato. Le piante mature nelle macchie arboree presenti nei prati potevano essere tagliate nella luna calante di agosto con una produzione di 2-3 carri per stagione.
Il signor Natale Bordon, che viveva nella nostra casa, era il punto di riferimento per ogni attività economica collegata alla proprietà. Soprattutto legna nel periodo invernale e fieno in quello estivo. Il signor Natale, all'occorrenza, trovava collaboratori, puntualmente retribuiti, nei paesi vicini o in Slovenia per il taglio dei prati e dei boschi.
All'apertura della stagione, mio nonno Bepo concordava con il signor Natale quali appezzamenti andavano tagliati per fare legna da brucio, paleria e nell'eventualità tronchi per la segheria o per le briccole di Venezia (rovere e castagno) che indicano le vie d'acqua nella città lagunare.
Per l'abbattimento delle piante si usavano la scure (*manàrie*), i segoni (*see*) e le seghette

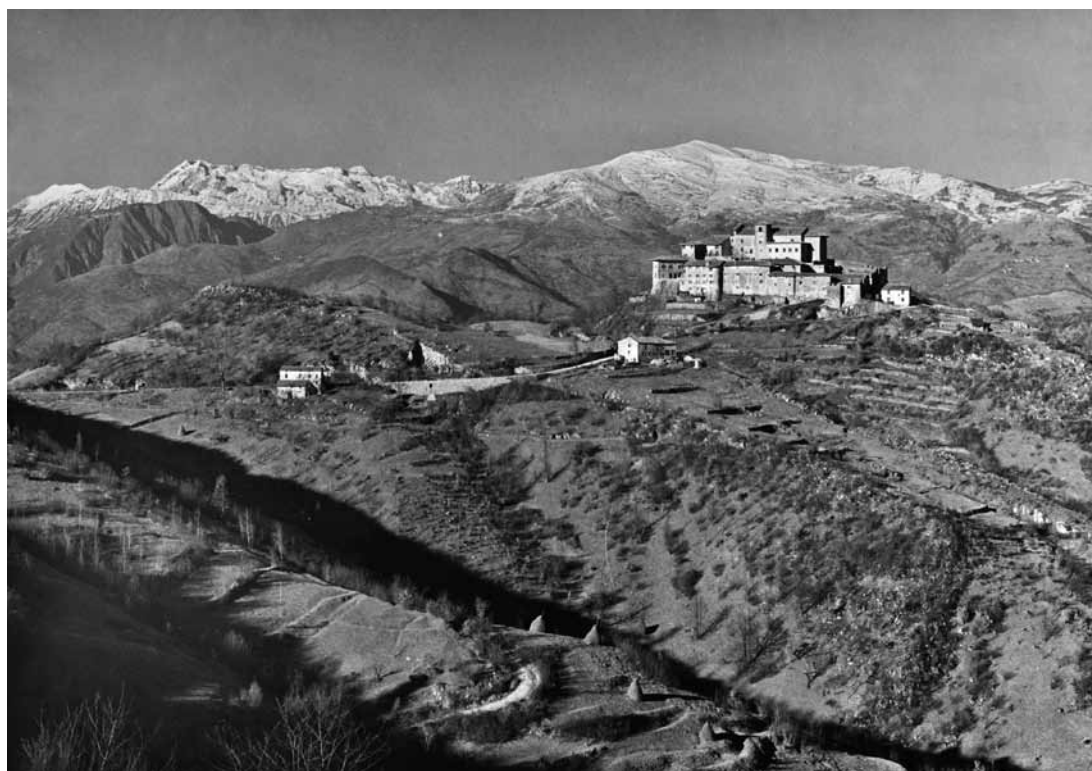
Il vecchio ponte sul rio della Madonna che si incontra sulla sinistra salendo dalla località ponte Miscecco a Marcolino

Rudere del mulino sul rio della Madonna che si incontra sulla sinistra salendo da ponte Miscecco a Marcolino

In corrispondenza del vecchio mulino sulla sinistra della strada per Marcolino, si intravvedono ancora, in alto sulla destra, delle piante di carpino bianco (*çamer*). Si può notare come siano state impalcate a circa 150 cm da terra onde evitare il danno da capre pascolanti; si trovavano su prati attualmente invasi da nuova vegetazione

(*seghèt*), mentre per pulire le piante si faceva uso del pennato (*massànc*) e del pennatino (*massanghète*). I tronchi erano spostati in avanti o indietro con gli zappini (*sapìn*). Dopo il 1960 arrivò la motosega e tutto si velocizzò.

## L'esbosco

Quando mancavano le vie di accesso al bosco, le piante tagliate venivano concentrate al punto di carico con piccole teleferiche che favorivano l'esbosco tanto in discesa che in salita. I fasci di legna legati con due giovani getti attorcigliati di nocciolo o di castagno (*tuàrte*) venivano agganciati al filo con piccole carrucole e lasciati andare a schiantarsi alla fine della teleferica vicino a un luogo di carico. Per l'esbosco in salita, i fasci di legna, sempre agganciati alle carrucole, mediante un cavetto metallico venivano tirati a mano; era un lavoro molto faticoso. Poi un mio zio fabbro, dotato di inventiva, ricavò un verricello artigianale da un semi-asse di automobile; questo funzionava con la presa di forza del trattore e tutto si velocizzò.

Il maestoso paesaggio in cui troneggia il santuario di *Madone di Mont*, col monte Matajur e il massiccio del Canin magnifica cortina di sfondo. La fotografia è stata scattata, con ogni probabilità, negli anni compresi tra le due guerre mondiali. Al centro della foto si può notare il sentiero che saliva dall'abitato di Marcolino e raggiungeva la strada del Santuario in prossimità della casa, si trattava di un'osteria, sulla sinistra. Pure l'altra casa svolgeva questa funzione di ristoro per i pellegrini. Attorno al santuario si notano muri di terrazzamento che svolgevano ad un tempo funzioni agricole e di contenimento del terreno. Solo questa sistemazione poteva rendere possibile, se non agevole, la coltivazione di cereali, ortaggi e viti su questi pendii. La rada vegetazione arborea e arbustiva lascia campo al prato, falciato con meticolosità certosina ché ogni filo d'erba contava per il sostentamento della famiglia. In primo piano *lis medis*, sapientemente costruite per essere impermeabili alla pioggia, sono un temporaneo modo di conservazione del fieno in mancanza di ricoveri su questi alti crinali (Fototeca dei Civici Musei di Udine)

Anche i cavalli talvolta venivano utilizzati per l'esbosco: al bilancino venivano legati i fasci di stanghe. Nelle zone più critiche l'esbosco era manuale.
Il clima era un fattore molto importante per andare a prendere la legna. La neve era una presenza rara, ma si controllava che le mulattiere fossero asciutte per evitare problemi con il ghiaccio.
Mio padre andava a Marcolino mediamente una volta alla settimana e portava a casa 25-30 quintali di stanghe lunghe 4-5 metri.

Particolare di un vecchio carro, costruito negli anni Cinquanta, utilizzato per il trasporto della legna

## Il carro

Il trasporto veniva fatto con un carro gommato trainato da una coppia di cavalli da tiro: Pupi e Cila.
Il giorno prima della partenza per Marcolino si preparava il carro, cominciando col togliere il pianale (*scjalâr*) adibito al trasporto dei prodotti agricoli; questo era formato da assi di castagno fissate su due travetti di legno (*longòns*) di olmo per una lunghezza di quattro metri e una larghezza di due metri. Così facendo si accorciava la lunghezza del carro onde aumentarne la manovrabilità nelle zone poco agibili del bosco. Si controllavano con molta attenzione il timone, la bilancia (*belànze*), i bilancini (*belanzìn*) e i freni posteriori. Si toglievano i fermi (*coni*) che impedivano al pianale di spostarsi lateralmente e si inserivano *i stadèis*, aste verticali di ferro che terminavano con un cilindro dentro il quale si inseriva un pezzo di legno (*spiçot*) per contenere il carico. Poi si approntavano le catene che sarebbero servite per rendere solidale il carico al carro. Due di esse servivano per legare a due a due *i stadèis* quando il carico era a metà e si chiamavano *strentôrs*, mentre una molto lunga serviva a legare tutto il carico al carro. Infine sul davanti si predisponeva un grosso telo militare dove sistemare vivande, sedersi per guidare i cavalli che, spesso, ricordavano il tragitto a memoria.

## Sveglia alle quattro

La mattina successiva, sveglia alle quattro. Si bardavano i cavalli, veniva messo loro il collare di traino (*comàt*) con i tiranti di traino collegati ai bilancini. Accesa la lampada a petrolio che segnalava la presenza del carro si partiva verso le cinque. Per arrivare a Marcolino, distante 17 chilometri, erano due ore di viaggio con una fermata al forno di Prepotto per acquistare il pane fresco che, col salame e il formaggio già caricati, avrebbe rifocillato tutti i lavoratori. Il profumo di quel pane è ancora presente nella mia memoria. Negli anni Sessanta, con il trattore, sarebbe stata sufficiente un'ora per arrivare al paese.
Dopo il castello di Albana e fino a ponte Miscecco la strada costeggia quasi sempre lo Judrio ed era molto facile vedere sulla riva jugoslava dello stesso i *graniciari* accompagnati dai cani lupo che controllavano il confine. La valle dello Judrio dopo Albana è molto fredda, il sole d'inverno arriva tardi, certe zone rimangono sempre all'ombra e i rigori invernali si facevano costantemente sentire. Era abitudine mettere dei giornali sul petto sotto il maglione per contenere l'azione del vento e ci si copriva con cappotti impellicciati (*stiriàne*). I piedi risentivano particolarmente del freddo pungente e dopo Ponte Miscecco, una volta presa la strada per Marcolino, si scendeva

dal carro e si camminava accompagnando i cavalli, esercizio che consentiva di riattivare la circolazione riscaldando così i piedi e il corpo.

### Ritorno all'imbrunire

Verso le sette e trenta si arrivava in paese dove ad attenderci c'era il signor Natale che ci dava le indicazioni di carico per quella giornata. Si toglieva il non necessario dal carro e si partiva per il punto di carico della legna attraverso mulattiere molto difficili da percorrere. Si facevano tre viaggi (*menâ fûr i lens*) con tre carichi parziali che avrebbero formato il carico completo in paese. Nei primi due viaggi si caricavano le stanghe più leggere: coi primi 7-8 quintali di legna si ripartiva per il paese e si scaricavano nel posto più idoneo per poi ricaricarle. Nel terzo viaggio si caricavano eventuali tronchi per la segheria o per Venezia. Se non c'erano intoppi, a mezzogiorno si ritornava in paese con il terzo carico. Si faceva una breve sosta per il pranzo e quindi si caricava il carro a dovere. A metà carico, con le catene si legavano a due a due *i stadeis* per evitare cedimenti laterali degli stessi e alla fine con la catena lunga si legava il carico al carro per rendere il tutto solidale (*si raitava*, cioè si stringeva la catena con un pezzo di legno). Verso le 15 si partiva, mio padre davanti con i cavalli a mano e io dietro il carro per stringere e allentare i freni al suo ordine ed eventualmente aggiungere acqua per raffreddare i ferodi. Se mio padre era solo, il signor Natale lo avrebbe accompagnato fino al ponte Miscecco. La lunga discesa era sempre molto impegnativa. All'imbrunire si arrivava a casa: 10-12 ore per portare a casa 25-30 quintali di legna. L'indomani si scaricava separando la legna da brucio dai pali e dal materiale per Venezia.
In base alle quantità richieste e alle esigenze dei clienti si facevano quindi nuovi carichi per soddisfare la domanda.

### Nove quintali per una Torpado

A Cividale, alla fine degli anni Cinquanta nell'attuale piazza Picco si teneva il mercato della legna: questa aveva un valore che variava dalle 900 lire alle 1.200 lire al quintale a seconda della qualità intrinseca. Nel 1960, quando mio padre mi iscrisse alla classe prima dell'Avviamento Professionale Agrario che era ubicato a Rubignacco dove attualmente ha sede il CIVIFORM, per comprarmi una bicicletta Torpado di seconda mano con il manubrio dritto, vendette nove quintali di legna sottile a 900 lire al quintale.

## Fienagione a Marcolino (anni 1955 - 1956)

Nei primi anni Trenta la mia famiglia, residente a Rualis di Cividale, acquistò 20 ettari di prati e boschi, con annesse casa e stalla, a Marcolino. I prati di quella località montana fornivano un fieno che in stalla accompagnava quello di medica e che diventava necessario soprattutto nelle annate in cui la siccità comprometteva la produzione dei medicai di pianura.
Lo sfalcio avveniva verso la fine di luglio quando l'erba era matura. Nel periodo stabilito, mio padre e il nonno partivano per Marcolino con il carro pieno di vivande per i falciatori e il nonno si fermava in loco per un breve periodo al fine di organizzare la fienagione.
Il pomeriggio precedente la giornata stabilita bisognava approntare il carro con il pianale idoneo al trasporto del fieno. Il pianale, *scjalâr di lates*, era lungo sei metri e largo due ed era

listellato in modo da formare dei riquadri di cm 50 x 50. Era fatto con legno di tiglio leggero ma resistente. Nei riquadri, inizialmente si infilavano dei fasci di fieno per dare stabilità al carico che rimaneva solidale con tutto il carro; non si correva, così, il rischio di spostamenti traversali del carico lungo il tragitto. Il carro veniva preparato allungando la *cjassuela*, si disponeva il pianale sopra il carro e successivamente veniva fissato con una catena alla *cjassuela* che veniva (raitava). Sul pianale poi si legavano il *jubâl*, il *tulùin*, la *scjalete* e i *spissots*. Infine veniva disposto un telone militare sul quale potersi adagiare durante il tragitto.
La sveglia era alle tre del mattino. I cavalli venivano bardati, attaccati al carro e verso le quattro si partiva. Mio padre Francesco (*Checo*) guidava i cavalli a memoria, io mi sdraiavo sul telo e guardavo il paesaggio.
Nei prati si arrivava verso le sei antimeridiane. Col il pane fresco e il salame i falciatori, dopo la marcia mattutina, si ritagliavano un po' di tempo per mangiare e battere le falci. Mio nonno mi forniva subito una piccola forca di legno con due denti ricavata da un orniello, pianta che si biforca in modo perfetto naturalmente e che veniva usata anche per fare le fionde. La forca serviva per allargare l'erba appena tagliata onde facilitarne l'essiccazione. Il nonno e mi raccomandava di non andare a stuzzicare le vespe terricole quando trovavo dei ciuffi d'erba non tagliata, segnale evidente della loro presenza. Altra attività riservata ai bambini era il rifornimento idrico ai falciatori che veniva fatto con il prelievo di acqua da sorgenti più o meno lontane con fiaschi e bottiglioni. Nei pochi momenti di pausa la cattura dei gamberi nel rio della Madonna era il più bel regalo della giornata. Poi si passava a controllare gli alberi da frutto sparsi nei prati alla ricerca delle mele dette di "San Pietro", delle susine e delle nocciole. Non sempre i frutti erano maturi, ma erano comunque buoni e dietro c'era il rimprovero del nonno "*Ti ven mal di panze*". Quei rimproveri non erano un'attenzione per il mio stato di salute, ma una sua necessità di salvaguardare più frutti per la vendita.
Il fieno ottenuto da prati lontani dalle vie di comunicazione era messo in "meda" e sarebbe stato trasportato a casa durante l'inverno, mentre quello vicino alla strada veniva portato a casa in giornata. Il lavoro pomeridiano cominciava subito dopo il pranzo, quando si cominciava a rastrellare e a convogliare il fieno verso i punti di carico vicino alla strada. Se il fieno era distante, ci si procurava un giovane ramo foglioso sul quale caricarlo e trascinarlo verso il punto di raccolta.
Sistemata la *scjalete* sul davanti dello *scjalâr* (il carro) e *i spiçots* dietro, iniziava la prima e importante operazione di carico che era fatta con molta attenzione da mio padre e consisteva nell'infilare bracciate di fieno nei quadrati del pianale per rendere fieno e carro un tutt'uno. Poi iniziava l'operazione vera e propria: mio nonno caricava e mio padre distribuiva il fieno con attenzione e lo calpestava soprattutto al centro. Alla fine si infilava il *jubâl* nell'ultimo piolo della scaletta che era appositamente più robusto degli altri e, nella parte terminale, si infilava la corda del *tulùin* per tirarla e rendere così tutto il carico solidale. Ultima operazione era la pettinatura del carico con il rastrello per togliere le parti sporgenti. La partenza avveniva verso le ore 16-17 e nella parte in discesa si seguiva il carico a piedi per allentare o tirare i freni secondo le indicazioni di mio padre. Giunti a ponte Miscecco, in piano, salivo sul carro e subito dopo mi addormentavo inebriato dal profumo di fieno. Verso le ore 19 si arrivava a casa dove c'era mia madre ad attenderci ansiosa di sapere che tutto fosse andato bene. Sistemati i cavalli, si accudiva la stalla e l'indomani quel fieno sarebbe stato scaricato e sistemato sul fienile. Mediamente erano 15 quintali di fieno per carico.

# Lo Schioppettino a Prepotto
## Un vitigno salvato dall'oblio e divenuto iconico

Carlo Petrussi

Ho sempre avuto un rapporto molto particolare con questo vitigno tipico della vallata dello Judrio e che è sempre stato coltivato soprattutto ad Albana, a Prepotto e nella località slovena di Golo Brdo. Mio padre ne parlava come di qualcosa di assai particolare quando si passava da Prepotto e Albana per raggiungere Marcolino dove avevamo delle proprietà. Fu questo il primo vitigno che innestai a Cividale, buon allievo del "maestro" Vigji (Luigi) Samo che faceva il *famei* a casa mia; le marze le aveva prelevate mio padre nel *versò* (pergola) di una casa di Albana prospicente la strada, mentre ritornava a casa con un carro di legna. Vigji le conservò nella sabbia in attesa del giorno di San Giuseppe quando arrivò con muschio, corteccia di castagno e argilla rossa: tutto quello che serviva per insegnarmi a innestare a spacco. Il suo modo di operare, con le mani che si muovevano veloci e sapienti, letteralmente mi stregò e questa passione è ancora molto viva in me.

Grappolo di Ribolla nera / Schioppettino. Tavola di Tiburzio Donadon per l'*Atlante ampelografico* di Guido Poggi (Poggi 1939)

### Dopo il tramonto, una nuova alba

Mio nonno Bepo (Giuseppe Petrussi) era parente del sindaco di Prepotto Bruno Bernardo e, quando si recava da lui nella casa vicina al ponte sullo Judrio che divide Prepotto da Dolegna, mi portava volentieri con sé. Era un piacere ascoltare il sindaco quando parlava di questo vitigno, della sua storia e della necessità di salvaguardarlo per mantenere viva una opportunità per il territorio. In effetti, dopo la seconda guerra mondiale si estirparono buona parte dei vigneti di Schioppettino perché il vino che se ne ricavava non era apprezzato sul mercato: mancava di colore e aveva una bassa gradazione alcolica, entrambe conseguenze dell'alta produzione per ceppo. Veniva sostituito dai vitigni entrati in auge dopo la prima guerra mondiale perché avevano dato un buon riscontro produttivo ed enologico: Tocai, Merlot, Carmenère (Cabernet franc) e Franconia.

**Sot la Nape** 75 (2023), 2, 46-56
ISSN 1120-8961; © Società Filologica Friulana

Un altro aspetto da non dimenticare è che gli agricoltori locali erano tutti mezzadri dei signori Rieppi che risiedevano nei palazzi di Prepotto e Albana; erano questi possidenti a decidere quali vitigni eliminare e quali adottare. L'antico vigneto dei Rieppi che produceva il famoso Schioppettino di Albana fu estirpato nel 1982. Oggi possiamo dire che il sindaco Bruno Bernardo fu un visionario. Ciò non sarebbe stato sufficiente se non avesse trovato riscontro nel signor Paolo Rapuzzi. Questi lasciò l'attività che svolgeva a Cividale come concessionario della Olivetti per acquistare a Cialla di Prepotto un podere e fondare, nel 1970, l'azienda agricola Ronchi di Cialla con il primario obiettivo di rivalutare lo Schioppettino.

Vecchia vigna di Schioppettino della famiglia Rieppi, estirpata nell'anno 1982

## Il vigneto catalogo ad Albana

Ricominciai a interessarmi a questo vitigno nel 1980, ma incontrai subito molte difficoltà perché chi ancora lo coltivava a Prepotto ne era geloso e non forniva materiale vegetativo, oltre che negare l'accesso ai vigneti. I "conservatori" di questa varietà in via di estinzione, comprensibili nei loro intenti, non si erano però resi conto che la base genetica del vitigno era molto ristretta e che si rischiava di perdere per sempre qualcosa di non più riproducibile, come purtroppo si è verificato.
Dopo questo difficile inizio, spostai la mia ricerca nelle aree adiacenti e, con mia sorpresa, trovai ceppi sparsi, filari sparsi e piccoli vigneti di Schioppettino a Cividale, a Manzano, a Buttrio, a Faedis. A Prestento di Torreano trovai dei filari messi a dimora dopo il grande freddo del 1929 che annientò le viti del territorio. Un vero tesoro genetico da catalogare, controllare e, soprattutto, da moltiplicare in caso di estirpo. Una pianta persa è persa per sempre, forse in futuro la sua genetica potrebbe rivelarsi utile: questo modo di operare fu presente in me fin da allora, quando la parola biodiversità era sconosciuta.

Vigna di Schioppettino ad Albana

Un grande aiuto mi fu dato dal signor Giordano Pizzulin che abitava sotto il Castello di Albana e mi ribadiva che il vero Schioppettino doveva avere l'acino ovale. Questo lavoro di ricerca si sviluppò in due filoni. Il primo di essi portò a costituire ad Albana nel 2006 un vigneto catalogo di tutti i biotipi antichi di Schioppettino presenti nel Comune di Prepotto e nel Cividalese. Il materiale individuato fu catalogato e moltiplicato: una piccola ma importante banca genetica per il futuro del vitigno. Il vigneto catalogo si trova sulla strada che da Albana va a Prepotto dietro il vecchio forno.
Lo Schioppettino, come tutti i vitigni antichi con una base genetica ridotta, è virosato (*Grapevine fanleaf*). I sintomi sulla vite sono facilmente riconoscibili con vistose biforcazioni sui tralci accompagnate da appiattimenti degli stessi. Il vitigno convive molto bene

Germoglio primaverile di Schioppettino (fotografia di Claudio Mattaloni)

Germoglio di Ribolla nera / Schioppettino. Tavola di Tiburzio Donadon per l'*Atlante ampelografico* di Guido Poggi (Poggi 1939)

con il virus, anzi da ricerche fatte di recente quest'ultimo aumenta la capacità colorante delle uve e del vino. Solo dopo inverni caldi, quando il virus è più concentrato nelle piante, possiamo vedere alla ripresa vegetativa piante con portamenti cespugliosi che, poi, con l'aumentare delle temperature, si normalizzano.

## Selezione clonale

Qui si innesta il secondo filone del lavoro, cioè la selezione clonale del vitigno. Questa si basa sulla individuazione e successiva moltiplicazione di piante esenti da virus e, al tempo stesso, migliorative rispetto al normale materiale genetico disponibile. Una vera sfida.
Ciò comportò il controllo di centinaia di piante apparentemente esenti da virus in tutti i vigneti censiti, piante che furono mappate e dalle quali vennero raccolti dei tralci per il controllo virale. Dopo dieci anni di ricerca sono stati iscritti nel catalogo nazionale cinque cloni di Schioppettino; due vengono dal Comune di Cividale (rispettivamente Spessa e Gagliano) e tre da Albana. Con ciò è stato fatto un altro bel passo avanti per la salvaguardia genetica di questo storico vitigno. Ora bisogna vigilare affinché la variabilità genetica venga mantenuta e possibilmente accresciuta.

## Note sul vitigno Schioppettino

Come gran parte dei vitigni antichi anche lo Schioppettino è molto produttivo perché la produzione elevata era una esigenza dei nostri antenati e, nella selezione dei semenzali (viti da seme), era questo il loro obiettivo primario. A Prepotto era il vitigno dei pergolati (*bersò / versò*) con grandi produzioni di uva. Le poche piante antiche da me osservate erano immense, con elevate produzioni di un'uva che difficilmente arrivava a regolare maturazione. Come già detto, se ne otteneva un vino rosato con basso grado alcolico. Nel vigneto ampe-

Bei grappoli di Schioppettino

lografico di Buttrio la Ribolla nera (nome che all'epoca si dava a questo vitigno) nell'anno 1928 aveva dato un vino con 8,35 gradi alcolici e nel 1929 con 10,7.
Il vitigno è molto sensibile alla peronospora e sicuramente l'arrivo di questo fungo negli anni Ottanta dell'Ottocento ne ha condizionata l'area di diffusione. La zona di Albana gode di una ventilazione costante che riduce l'umidità dell'aria e ciò ha creato una "bolla" di coltivazione molto interessante per la sua conservazione. I Rieppi, che abbiamo prima citato, lo coltivavano proprio nel territorio di Albana.
Lo Schioppettino, il Pignolo, il Tazzelenghe e il Fumat, tutti vitigni antichi, non erano stati iscritti nell'elenco nazionale delle varietà e, pertanto, non potevano ufficialmente essere coltivati. La famiglia Rapuzzi, che aveva iniziato a coltivare il vitigno a Cialla nel 1970, l'enologo Orfeo Salvador, la famiglia Nonino, che istituì nel 1976 il premio *Risit d'Aur*, riuscirono a sanare questa situazione burocratica sfavorevole. La registrazione del vitigno nel catalogo nazionale dei vitigni è stata ufficializzata con la G.U. nr. 238 del 01/09/77. QUI 10
I premi *Risit d'Aur* indetti dalle Distillerie Nonino per la coltivazione dello Schioppettino furono assegnati nella prima edizione del 1976 a Paolo e Dina Rapuzzi dell'azienda agricola Ronchi di Cialla, nel 1979 a Maria Rieppi di Prepotto, nel 1981 al Comune di Prepotto e nel 1982 a Paolino Marinig sempre di Prepotto. Con il Regolamento CEE 382 del 1983 il vitigno da "autorizzato" alla coltivazione fu promosso a "raccomandato" e, ovviamente, inserito nell'elenco dei vitigni autorizzati del Consorzio Doc dei Colli Orientali del Friuli che era stato costituito con D.P. del 20/07/1970. Su richiesta dell'Associazione dello Schioppettino nel 2008 fu istitu-

ita la sottozona "Schioppettino di Prepotto" riservata alle uve coltivate nel Comune di Prepotto ad esclusione della sottozona DOC "Cialla" creata nel 2006. L' Associazione, risalente al 2005, è nata dal basso, dalla consapevolezza del territorio di valorizzare tutte le sue potenzialità socio-economiche partendo dallo Schioppettino. Ci si era resi conto che le nuove sfide economiche richiedevano una unità di intenti per una conoscenza del vitigno e della tecnica enologica da applicarsi alle sue uve. Furono programmate riunioni serali per abituare le persone a discutere delle problematiche comuni, ma soprattutto ad assaggiare, assieme e alla cieca, i propri vini per analizzarli nei loro pregi e difetti e per capire da dove si doveva partire. L'ottimizzazione dell'agrotecnica per esaltare al massimo le potenzialità del vitigno è stata l'obiettivo primario. Razionalizzazione dei nuovi impianti, forme di allevamento, potatura secca, potatura verde, condizionamento della produzione, concimazioni, interventi fitopatologici e agronomici in vigna, sono stati i punti salienti sviluppati in riunioni e con interventi aziendali. Di pari passo iniziarono gli interventi per la trasformazione delle uve partendo dalle modalità di raccolta fino al vino finito attraverso un protocollo che aveva l'obiettivo di ridurre al massimo la variabilità aziendale e di esaltare la territorialità.

## Le potenzialità

Ventilazione, temperature e pedologia sono un tesoro unico della Valle dello Judrio e la loro interazione conferisce allo Schioppettino, come a tutti i vini prodotti in zona, una grande varietà strutturale e aromatica non ripetibile altrove. Ciò era ben noto tanto agli osti locali come a quelli di Udine che passavano dopo San Martino nelle cantine ad assaggiare i vini e "fermare" le partite che interessavano loro. Erano i tempi in cui il vino veniva commercializzato praticamente solo in damigiane di 54 litri con ceste formate da listelle di legno di castagno.
Riscoprire queste potenzialità, svilupparle e adeguarle alle attuali esigenze dei consumatori che amano emozionarsi davanti a un calice di vino in grado di esprimere loro la passione del produttore, i segni della terra, la storia e la cultura di un territorio, pervade lo spirito dei viticoltori di Prepotto.

I colli di Novacuzzo, nella estremità meridionale del comune di Prepotto, visti da Ruttars. Qui prevalgono terre rosse con forte presenza di felci, ricordo di antichi castagneti

## L'ambiente pedoclimatico

Il fiume Judrio (Idrija in sloveno) nasce sotto il Colovrat a 876 m s.l.m. dopo 25 km confluisce nel Versa e quindi nell'Isonzo. La valle che forma è piuttosto chiusa e i detriti alluvionali che hanno riempito i suoi fondivalle, piccoli o grandi che siano, fino a Novacuzzo sono "suoi", completamenti diversi delle zone collinari confinanti. Ciò è dovuto a una ricca presenza di vari tipi di Flysch e di rocce calcaree.
Qui troviamo diverse tipologie di terreni agrari, tanto di pianura che di collina, testimonianza di un secolare lavoro contadino che ha modificato l'ambiente non solo come lo vediamo oggi: molto è nascosto, infatti, nei boschi che negli ultimi cento anni hanno riconquistato spazi man mano che l'agricoltura si ritirava.
Vicino al fiume i terreni di più recente formazione sono ricchi di scheletro grossolano da Bodigoi ad Albana e giù fino a Novacuzzo.
Tra questi terreni e le colline troviamo terreni limoso-argillosi con delle lingue di terra rossa, acida, tipica terra di castagno. Strisce di terreni a prevalenza argillosi si trovano lungo il rio Razzunicco (localià Poloneto) che fiancheggia la strada Cividale - Prepotto e si riversa nello Judrio poco prima di Poianis: derivano dalla lisciviazione delle colline poste tra Casali Rubis e Costa Cuoian.
Le terre alte di Fragelis, Stregna, Cladrecis, San Pietro di Chiazzacco sono caratterizzate da fasce di roccia calcarea mista a terre rosse e a strisciate di Flysch.
Brischis e la piccola valle di Centa si caratterizzano per la presenza di arenarie rosso-vinose; una piccola lingua di terra rossa lisciviata da queste rocce e appoggiata su detriti grossolani dello Judrio passa a nord di Albana arrivando a 100 metri dal fiume. A Cialla predominano terre rosse miste a rocce calcaree. I versanti collinari a destra dello Judrio da Albana a Novacuzzo sono un alternarsi di marne miste ad arenaria chiare e scure. A Craoretto possiamo trovare nelle prime balze collinari strati di sabbia e ghiaia frammiste alle ponche, così

A Cialla predominano terre rosse miste a rocce calcaree. La fotografia è stata scattata in corrispondenza della chiesa nuova di questa frazione, sull'altro lato della strada

Arenarie rosse si trovano a Brischis e nella piccola valle di Centa

come terre acide. A Novacuzzo prevalgono terre rosse con forte presenza di felci, ricordo di antichi castagneti.
La parte alta della vallata dello Judrio è molto ventilata e fresca, man mano che si scende verso Novacuzzo l'aria diventa più stagnante con rugiade in estate e brinate intense in inverno. La piana di Novacuzzo è la Siberia di Prepotto: qui il germogliamento dello Schioppettino avviene mediamente dieci giorni dopo rispetto ad Albana. La piovosità, soprattutto quella estiva, decresce da Albana verso Novacuzzo. Rari sono i fenomeni grandinigeni, più frequenti le brinate vicino allo Judrio e nella piana di Poianis/Novacuzzo.
Ogni appezzamento di terreno coltivato a Schioppettino è una cosa unica, i francesi lo chiamerebbero *terroir*. Questa variabilità ambientale, con escursioni termiche variegate,

In alto grappolo della varietà romena Vulpea; a destra grappoli della varietà *Rossèra* reperita a Campeglio di Faedis (fotografia di Claudio Mattaloni). Si è scoperto che si tratta di una sinonimia avendo entrambe lo stesso patrimonio genetico e, scoperta almeno altrettanto importante, la Vulpea / *Rossèra* è la materna genitrice dello Schioppettino

è una ricchezza che si esprime molto bene attraverso il suo vino nel quale emergono le caratteristiche note pepate.

## La madre dello Schioppettino

Con l'analisi del DNA si può risalire alla parentela dei vitigni. Non sempre ci si riesce e talora si giunge a conoscere soltanto uno dei due genitori. È questo il caso dello Schioppettino, di cui si conosce soltanto la madre, mentre il padre, al momento, risulta sconosciuto. La madre è stata identificata nella Vulpea, vitigno coltivato in Romania. Ebbene, durante la ricerca dei vitigni antichi friulani, svoltasi nei primi anni Duemila, a Campeglio di Faedis nel vigneto storico di Ennio Sgiarovello è stata rintracciata una vite da lui definita Rossera. Grazie all'analisi del DNA si è stabilito che questa non è altro che la Vulpea. Si può, quindi, ragionevolmente supporre che lo Schioppettino sia nato da un incrocio tra questo vitigno, arrivato chissà quando in Friuli, e un genitore maschile ancora non identificato.

## Cronologia

Le prime attestazioni di questo vitigno, piuttosto recenti, si hanno sotto il nome di Ribolla nera. Schioppettino appare più tardivamente e ci pare di poter dedurre che questa fosse la denominazione del vino piuttosto che del vitigno. Ora prevale Schioppettino tanto per l'uno che per l'altro. Il nome Ribolla nera era dovuto al grande prestigio che i vini denominati Ribolla hanno rivestito in tutto il medioevo e nell'età moderna. Schioppettino è assai più accattivante e tale da piacere al pubblico attuale. Qui riportiamo alcune attestazioni che vanno da quelle iniziali fino ai primi anni Settanta. Nella "Mostra d'uve" tenutasi a Udine nel 1863 figurava un campione di *ribola nera* inviato dalla contessa Ottelio dei Ronchi di Buttrio.

Nel “Catalogo speciale delle viti” dello Stabilimento agro-orticolo di Udine del 1864 si trova la *Robuele nere* che viene definita “uva delicata”. È presente anche nel catalogo dello stesso Stabilimento del 1867.

Nel 1877 una *Ribolla nera* compare nella *Ampelografia universale* del conte di Rovasenda; il nome è seguito da un punto di domanda e da (Udine), la provincia di origine del vitigno. Nella edizione francese della stessa (*Ampélographie universelle*, 1887) si ha “**Ribolla nera?** Udine. MEND. *Bic.* (39)” dove MEND. indica il Catalogo della collezione di viti del barone Antonio Mendola di Favara in Sicilia (pag. VIII), mentre Bic. sta per Bicocca, località di Verzuolo nel circondario di Saluzzo (Piemonte), dove il conte di Rovasenda aveva il proprio vigneto ampelografico; il numero (39) sta per “acini ovali”.

Nel 1893 la *Ribolla nera* è elencata tra i vitigni che hanno scarsa diffusione nel Cividalese (*Bullettino* 1893, 3).

Nel 1899 i fratelli Rieppi di Albana figurano tra gli espositori che ebbero il maggior numero di vini giudicati degni di premio alla Esposizione-fiera di vini tenutasi a Cividale; tra i loro vini, ovviamente, lo *schiopettino* (periodico «Forum Julii», n. 14, 8 aprile 1899). Dal *Bullettino* dell’Associazione agraria friulana del 15 maggio 1908 sappiamo che nel 1907

Vigna lungo la strada detta di Podresca, poco a nord del castello di Albana. La vicinanza dello Judrio si nota dai ciottoli di fiume nel terreno lavorato sotto i filari

i due vivai del Consorzio antifillosserico friulano, Cividale e Palmanova, avevano eseguito 8620 innesti di Pokalza (Ribolla nera), dei quali 2325 su Riparia Gloire de Montpellier e 6295 su Rupestris du Lot (per la cronaca: l'attecchimento fu ottimo); il nome Schioppettino non è utilizzato. Per un confronto: di Refoscone vennero praticati 132.905 innesti su 9 portinnesti, di Merlot 53.305 innesti su 4 portinnesti, di Verduzzo 64.070 innesti su 6 portinnesti…

Nel 1910 il Consorzio antifillosserico friulano apre la prenotazione a viti bimembri: nei vivai di Cividale e Palmanova è disponibile la Ribolla nera (*L'Amico del Contadino*, 1910) che negli anni successivi non compare.

Nel 1912, nella *Guida delle Prealpi Giulie*, curata da Olinto Marinelli, il geografo Francesco Musoni fa una ampia dissertazione sulle condizioni agricole dell'area coinvolta ed elenca i vitigni autoctoni maggiormente coltivati nella "zona collinesca": "la *ribolla* (bianca), il *refosco*, il *refoscone* (nero), il *veduzzo* (bianco), la *pokalza*" (Marinelli 1912, p. 198). In nota scrive: "La vite anche nei secoli passati fu grandemente coltivata in questa zona. Da un documento del 1282 (F. Musoni, G. Sirch, *Per nozze Rieppi - Caucig*, Cividale, Tip. Fulvio 1910) si ricava che già in allora la conca di Albana - Prepotto era in gran parte vitata". Alcuni entusiasti hanno visto in questo dato bibliografico la prima citazione dello Schioppettino: nulla di meno vero; i documenti del Duecento parlano solo genericamente di vigne o di vini.

Nel 1921 la Ribolla nera compare nella "Esposizione di uve friulane" tenutasi a Udine con questa descrizione: "Grappolo spargolo. Acino grosso o medio, rotondo o allungato, carnoso, croccante, dolce. Buccia tannica. Soggetto a colatura. Buona varietà" (*Bullettino* 1921, 194).

Nello stesso anno Francesco Coceani da Gagliano stila una specie di vocabolarietto intitolato *Le uve del Friuli* dove trova posto anche la Ribolla nera con l'area geografica di coltivazione (Prepotto) e la considerazione che si tratta di "uva delicata" (ivi 112). Nel 1930 la *Ribolla nera* figura nel Vigneto ampelografico di Buttrio.

Nel 1935 il *Vocabolario friulano* detto "Nuovo Pirona" riporta *Pocalza*, sinonimo di *Ribuele nere*, tra le 303 uve censite in Friuli e la dice infeudata a Prepotto. Questo vocabolario fu per la maggior parte redatto negli anni Venti.

Chino Ermacora (*Vino all'ombra* 1935) nella trattoria "Alla Taverna" di Cividale incontra il nostro: "Va segnalata anche la *Ribolla rossa*, che dà un vino robusto e pastoso, noto sotto il nome di *Sclopetìn* perché il chicco di tale uva resiste al dente e, schiacciato, sprizza polpa e umore con uno scoppiettìo caratteristico. Vino raro di cui si va perdendo la vena". Nell'edizione del 1945 la trattoria diventa "Taverna Rieppi", e ciò spiega la presenza della Ribolla rossa, essendo Rieppi un cognome caratteristico di Prepotto. Rimangono invariate le parole concernenti il vino.

Nel 1949 il poeta Enrico Fruch così rimava: *E l'ue? Di fâ pecjâts di gole: / ribuele blancje, dolce, tacadice, / ribuele nere e refosc e pignole / di fâ vignî lis vois a une nuvice* (Fruch 1949, p. 152).

Gaetano Perusini così si esprime nel 1935: "Intorno al paese di Albana dà ottimi prodotti la *Ribolla nera*; non sembra però ne sia consigliabile la diffusione fuori di questo territorio" (Perusini 1935, p. 5).

Guido Poggi ne parla tanto nel suo trattato del 1930 (Poggi 1930) che nell'*Atlante ampelografico* del 1939. In entrambi i casi si deduce che al vino vada assegnato il nome di *Schioppettino*, mentre il nome di *Ribolla nera* rimarrebbe al vitigno. Da notare che è uno di quei vitigni illustrati nel 1930 che hanno avuto l'onore di essere "promossi" passando all'*Atlante* del 1939; e ciò malgrado l'importanza solo strettamentre locale della varietà.

Riportiamo a parte quanto Guido Poggi scrive nell'*Atlante ampelografico* del 1939.

Nell'almanacco «Avanti cul brun!» dell'anno 1961 Emilio Sartorelli scrive "…lo Schioppettino, *el Sclopetìn di Albane*, che si

# Ribolla nera

Dall'*Atlante ampelografico* di Guido Poggi, 1939

Vitigno che ha una limitatissima importanza in provincia perché è coltivato quasi esclusivamente nel territorio collinare e pedecollinare del Comune di Prepotto e specialmente nella sua frazione di Albana.
Il Rovasenda cita una Ribolla nera a germoglio tomentoso e con foglia glabra, quinquelobata, proveniente da Udine.
La Ribolla nera, chiamata anche *Pòcalza*, al di fuori del suo ambiente optimum, anche alla distanza di pochi chilometri, dà un vino che non possiede più quelle peculiari caratteristiche che lo rendono pregiato in quel di Prepotto col nome locale di Schioppettino; da notare inoltre che non sopporta molto l'invecchiamento.
È vitigno quindi che, almeno ritengo, non è destinato a diffondersi ed è certamente di secondo merito.
Una caratteristica della Ribolla nera è che tarda moltissimo a fruttificare ed i ceppi debbono raggiungere almeno i sette anni per dare un regolare e talvolta abbondante prodotto.

Descrizione
Uva nera da vino.
*Vigore*: fortissimo.
*Resistenza alle malattie*: soffre per la peronospora in genere ed è sensibilissima particolarmente a quella del grappolo.
*Produttività*: discreta e sicura.
*Germoglio*: tozzo, fortemente appiattito, a sezione ellittica caratteristica, di colore verde bleu intenso, peloso. Foglioline terminali verde giallo, tendenti al bruno, glabre.
*Tralci*: numerosi e grossi a sezione ellittica, lisci. Internodi corti e medi. Nodi appiattiti, prominenti. Gemme grosse sporgenti, coniche, glabre.
*Foglia*: quinquelobata, di grandezza media. Tessuto consistente. Piana, o leggermente revoluta. Pagina superiore di color verde-giallo, carico. Pagina inferiore verde chiaro, leggermente cotonosa. Seno peziolare profondo, aperto o chiuso a margini sovrapposti. Seni laterali abbastanza profondi. Dentatura poco profonda, assai larga, ottusa. Nervature rilevate. Picciolo più lungo della nervatura centrale, di grossezza media.
*Grappolo*: grande, lungo, cilindrico o cilindro conico, alle volte alato, serrato o semi serrato. Peduncolo lungo, robusto, semilegnoso, di colore bruno. Raspo erbaceo, verde. Pedicelli di lunghezza media, sottili, erbacei. Acini medi, ellissoidi. Buccia di colore nero, non molto intenso, pruinosa, spessa, resistente, non tannica. Pennello piccolissimo, asciutto, incoloro. Polpa semi carnosa, dolce, a sapore semplice. Vinaccioli piccoli in numero da due a tre.

Caratteri del vino – Di colore rosso violaceo intenso, profumato, vinoso, asciutto, fresco, leggermente tannico, di corpo. Tipo di vino da pasto comune.
*Alcolicità*: media gradi 10,5; minima gradi 9; massima gradi 11 (in volume al Malligand).
*Acidità totale media*: grammi 7 per litro (in acido tartarico).

produce ancora, in piccola quantità, nella zona di Prepotto" (Sartorelli 1960, p. 241). Lo stesso autore vi accenna nuovamente nella rivista «Sot la Nape» della Società filologica friulana: "... il Sclopetin (il quale non è altro che la Ribuele nere, ancora producente in quel di Prepotto)" (Sartorelli 1971, p. 26).
Il giornalista Leone Comini, sulla rivista «Il Vino» del marzo 1972 accenna, ma separatamente, tanto alla Ribolla rossa (la dice "gemella di quell'altra bianca") che allo *Sclopetìn*: "A produrlo sono solamente due famiglie di Albana di Prepotto: il suo gusto è mordente, il suo colore è chiaro, va molto bene per gli arrosti e le bicchierate".

### Nell'ampelografia internazionale

Il nostro vitigno compare anche in pubblicazioni di valenza internazionale, fra le quali citiamo soltanto due imprescindibili trattati di ampelografia. Ne parla il grande ampelografo francese Pierre Galet nel suo *Dictionnaire encyclopédique des cépages*, facendone una buona descrizione, nella quale si duole di non aver potuto osservarne il grappolo perché ha visitato il Friuli in un mese di maggio.
Risale al 2012 l'enciclopedico volume *Wine Grapes* di Jancis Robinson, Julia Harding, José Vouillamoz (Harper Collins, New York; Penguin Books, London). Lo Schioppettino (*Perfumed and fruity Friulian rescued in the 1970s and now thriving*) vi viene trattato in modo approfondito (origine e parentela, caratteri viticoli, localizzazione e distribuzione geografica, caratteristiche del vino) non senza sfatare alcune leggende e indicando i principali produttori. Viene giustamente messa in risalto la tenace azione del sindaco di Prepotto (*The Mayor of Prepotto continued to campaign against the outlawing of Schioppettino* ) e l'attività pionieristica di Paolo e Dina Rapuzzi di Cialla.

## Bibliografia

*Bullettino* = Bullettino dell'Associazione agraria friulana; uscì dal 22 novembre 1855 al 15 novembre 1925.

di Rovasenda 1877 = di Rovasenda Giuseppe, *Saggio di una Ampelografia universale*, Torino, Tipografia Subalpina di Stefano Marino, 1877.

Fruch 1949 = Fruch Enrico, *Antigàis*, Udine, La Panarie, 1949. Poesie; con disegni di Ernesto Mitri.

Marinelli 1912 = Marinelli Olinto (a cura di), *Guida delle Prealpi Giulie*, Udine, Società alpina friulana, 1912.

Perusini 1935 = Perusini Gaetano, *Note di viticoltura collinare*, «L'Agricoltura friulana» n. 25 (1935).

Poggi 1930 = Poggi Guido, *Annuario 1927-1930*, Udine, Consorzio per la Viticoltura, 1930. Contiene, tra le tante, una scheda dedicata alla Ribolla nera (Pocalza).

Poggi 1939 = Poggi Guido, *Atlante ampelografico*, Pordenone, Consorzio provinciale tra i Produttori dell'Agricoltura, Sezione della Viticoltura, Arti grafiche Pordenone, 1939.

Sartorelli 1960 = Sartorelli Emilio, *Bacco in Friuli*, «Avanti cul brun! Lunari di Titute Lalele pal '61» 28 (1960), pp. 237-241.

Sartorelli 1971 = Sartorelli Emilio, *Vini del Friuli*, «Sot la Nape» 23 (1971), n. 4, pp. 25-32.

# Intervista al dott. Claudio Fabbro, cittadino onorario di Prepotto

Il dott. Claudio Fabbro, agronomo, esperto in campo enologico, uomo di punta del giornalismo agricolo, conoscitore e grande divulgatore della realtà vitivinicola regionale, cultore di storia locale, socio da sempre della Società Filologica Friulana, annovera, fra le tante onorificenze, anche la cittadinanza onoraria di Prepotto: non può sottrarsi, quindi, ad alcune domande che la redazione di «Sot la Nape» intende rivolgergli.

**La storia prova che Prepotto e il vino sono un binomio inscindibile. Vale anche per i nostri giorni?**

Penso che associare il buon vino al nome del paese abbia conosciuto un'accelerazione importante, per l'immagine e l'economia del territorio intero, dagli anni Settanta in poi. Prima d'allora ogni famiglia era legata alla terra poiché da essa traeva innanzitutto produzioni per proprio consumo, dall'orto al frutteto, dalla vigna alla stalla. Rari sino ad allora gli imbottigliatori e la proposta di un buon bianco o rosso (*blanc o neri*), soprattutto in damigiane, era diffusa alquanto.

Con il riconoscimento di vari vitigni (Schioppettino in primis), legalmente rinominati e ripescati dai meandri della burocrazia che li aveva relegati fra i non autorizzati né raccomandati, e pertanto vietati (fino al 1978), il binomio si è consolidato e associarne il nome sia a Prepotto che alle diverse frazioni, altamente vocate alla viticoltura, è imprescindibile. Risale infatti al 1976 il 1° Premio Nonino *Risìt d'Aur*, evento di eccezionale influenza mediatica, a Ronchi di Cialla, per il suo recupero e valorizzazione del vitigno Schioppettino.

Se ben ricordo il prestigioso Premio fu in seguito assegnato anche a Maria Rieppi (1979), al Comune di Prepotto (1981) e a Paolino Marinig (1982).

**Dottor Fabbro, ci può delineare quelli che possono essere i caratteri salienti dei vini di questa zona?**

L'influenza del fiume Natisone e del torrente Judrio, la giacitura e composizione dei terreni con microclimi diversificati, la presenza boschiva che prevale negli oltre 30 chilometri quadrati del comune, con notevole e positiva biodiversità, incidono alquanto nella composizione organolettica dei vini.

Ai profumi e aromi concorrono l'escursione termica ma anche le rese / ettaro contenute, con vendemmie non particolarmente antici-

*Raps di Sclopetìn*

**Sot la Nape** 75 (2023), 2, 57-60
ISSN 1120-8961; © Società Filologica Friulana

pate e vinificazioni tradizionali e miglioramento delle attrezzature, in cui acciaio inox e controllo delle fermentazioni contribuiscono a successivi affinamenti, nel caso dei vini rossi, in botti di rovere. Non mancano surmaturazioni né uvaggi / assemblaggi che rientrano nei piccoli segreti delle aziende. Sono vini mediamente di notevole struttura. E in annate importanti si sublimano con gli anni, come è stato dimostrato al Congresso Assoenologi 2022 di Verona, in cui il Friuli V.G. è stato rappresentato dallo Schioppettino 2011 *Ronc Soreli* di Novacuzzo.

**Non solo Schioppettino; quali altri vini possono dare un positivo marchio di qualità al territorio?**

Pur avendo individuato nello Schioppettino il proprio vino bandiera, anche se nel tempo diversamente rinominato da *Ribuèle* a Ribolla nera, *Sclopetìn* o Pòkalca (pronuncia *Pòcalza*), i viticoltori di Prepotto non hanno gettato alle ortiche le tradizioni tramandate da generazioni.

Pertanto, su un totale di 410 ettari vitati, accanto ai 60 ettari circa di Schioppettino ne registriamo ben 80 di Tocai friulano e 65 di Merlot, due varietà che nel cosiddetto "Vigneto Friuli" sono state estirpate alquanto per dare spazio a Pinot grigio (comunque presente in Prepotto per quasi 30 ettari) e Glera (qui la vite, per farne frizzante Prosecco, non sembra interessare affatto). Tengono duro Refosco (20 ha) e Cabernet (30 ha fra *franc e sauvignon*). Importanti sono pure il Sauvignon (35 ha) e lo Chardonnay (15 ha). Oltre 30 (destinati ad aumentare) sono gli ettari di Ribolla gialla; qualche bollicina autoctona in tale caso non è da escludere.

L'interesse per le cosiddette "viti resistenti", derivanti da incroci (non OGM) studiati dall'Università di Udine e dall'IGA (Istituto Genomica Applicata) insieme ai Vivai Cooperativi Rauscedo, è crescente, in sintonia con l'attenzione dei giovani produttori locali per il biologico e il rispetto ambientale.

**Lo Schioppettino ha piccole produzioni in un'area ristretta. Che posto può avere in un mercato sempre più orientato verso i grandi numeri?**

I produttori locali sono piuttosto contrari ai grandi numeri e preferiscono consolidare le loro piccole realtà, con ristrutturazione delle cantine e delle vigne e un orientamento all'imbottigliamento autonomo, anche avvalendosi di collaudati "centri mobili". Oggi, con la bottiglia etichettata ad arte e qualità costante, questo grande vino rosso di Prepotto interessa la miglior ristorazione in Italia ed all'estero.

**Non solo vino: vi può essere qualche altra attività legata a questo ambiente in grado di diversificare l'economia locale?**

Complementare alla vitivinicoltura è l'agriturismo, che negli ultimi anni sta richiamando in Prepotto persone che amano i prodotti tradizionali ben abbinati e degustati insieme a chi li ha creati.

**A Prepotto si va diffondendo l'irrigazione delle vigne. Questa pratica potrà influenzare i caratteri del vino?**

I cambiamenti climatici e in particolare l'eccezionale siccità del 2022 non hanno colto il mondo agricolo locale impreparato, anche perché oltre ad un primo invaso è recente l'attivazione di un altro in Brischis di Albana. Se un tempo parlare di irrigazione in Collio e Colli Orientali poteva sembrare fuori luogo, oggi a gratuite ironie o polemiche si è sostituita un'intelligente analisi di una situazione eccezionale in cui l'acqua significa sopravvivenza e non esagerato aumento delle rese.

**Domanda d'obbligo in chiusura: come vede il futuro della Prepotto enoica?**

Decisamente positivo! L'Amministrazione comunale e le Istituzioni sono sempre state al fianco del mondo agricolo; l'Associazione Produttori Schioppettino, l'Associazione Città del Vino, il Consorzio DOC Friuli Colli

A differenza di altre aree viticole, qui anche nella piana si sono conservati consistenti lembi di naturalità che assicurano una buona biodiversità, un paesaggio mosso e accogliente, nonché una buona immagine per il forestiero in cerca di prodotti autentici

Vigna di Picolit con impianto di irrigazione a goccia presso la chiesa di Santo Spirito in Albana

Oltre la cortina arborea il recente invaso per l'acqua destinata a spegnere la sete delle vigne nelle sempre più torride estati

Orientali, la Pro Loco e, in tempi più recenti, la "aggregazione spontanea" Enjoy Prepotto hanno acceso un forte senso di cooperazione fra vignaioli, agriturismi, b&b e osterie locali, molto utile per la crescita dell'immagine territoriale. Piccolo è bello e Prepotto lo dimostra, avendo inoltre la fortuna di essere al centro di una zona suggestiva e facilmente raggiungibile da Cividale del Friuli e Cormòns, Collio & Brda (candidati Unesco), Gorizia & Nova Gorica (Capitale cultura europea 2025).

Infine, storico valore aggiunto, la "benedizione" che da 618 m s.l.m. le arriva dal Castello e Santuario di Castelmonte (*Madone di Mont*), compendio di cristianità e cultura, il più antico in Friuli.

# Il paesaggio vegetale di Prepotto

Giacomo Trotta[1], Francesco Boscutti[2]

## Il verde al confine

La biogeografia è il ramo della biologia che studia la distribuzione geografica di animali e piante sulla superficie terrestre e i loro rapporti con l'ambiente, presente e passato. La distribuzione attuale degli esseri viventi sul nostro pianeta è il risultato della loro capacità di adattamento e migrazione in risposta ai grandi mutamenti della Terra del passato e presente, come i cambiamenti climatici e lo spostamento dei continenti. La biogeografia permette quindi di capire nel dettaglio quali siano le cause della biodiversità attuale e passata, definendone distribuzione e limiti geografici. La biodiversità, in effetti, non segue i confini amministrativi, ma è il risultato di spostamenti che le specie animali e vegetali hanno effettuato in passato dando origine a combinazioni uniche che plasmano il paesaggio naturale attuale. Il Friuli è da sempre un crocevia per specie animali e vegetali, in cui gli eventi della storia naturale del passato hanno favorito l'insediamento di flora e fauna proveniente da diverse aree geografiche, con contributi occidentali (specie insubriche), settentrionali (specie artico-alpine), meridionali (specie mediterranee) e specie orientali. In questo contesto, le aree orientali del Friuli Venezia Giulia sono state un importante canale di re-immigrazione delle specie rifugiate nei Balcani dopo il ritiro dei ghiacciai, costituendo un'area di frizione biogeografica tra importanti serbatoi di biodiversità. Il Collio rappresenta quindi un elemento di transizione fra il sistema illirico-dinarico e il sistema alpino (Poldini 1989). I boschi e i prati delle colline di Prepotto ben rappresentano questo fenomeno, ospitando le stazioni più settentrionali in regione di alcune specie orientali, definite illiriche dal nome antico dell'area balcanica, nonché numerosi elementi dell'antica Pannonia e delle lontane steppe pontico-caspiche. Le particolarità geologiche della valle dello Judrio (si veda il capitolo sui lineamenti geologici) hanno accentuato questi contatti rappresentando, a tratti, l'ultimo baluardo settentrionale del contingente floristico carsico.

## Paesaggio di confine

Sin dal Medioevo la valle dello Judrio è fascia di frontiera, prima fra il Patriarcato e i Conti di Gorizia, in seguito fra la Serenissima e l'Austria, più tardi fra l'Italia sabauda e l'Impero asburgico. Dopo il termine della seconda guerra mondiale è divenuta un tratto importante della 'cortina di ferro' che dal mar Baltico arrivava all'Adriatico contrapponendo i due blocchi vincitori. La marginalità delle aree della cortina ha creato o aumentato il grado di naturalità (*wilderness*) di questo enorme corridoio ecologico europeo. Da questi presupposti nasce anche un'iniziativa internazionale denominata la "cintura verde europea" (tradotto

[1] Dipartimento di Scienze della Vita, Università di Trieste.
[2] Dipartimento di Scienze AgroAlimentari, Ambientali e Animali, Università di Udine.

**Sot la Nape** 75 (2023), 2, 61-76
ISSN 1120-8961; © Società Filologica Friulana

L’alta Valle dello Judrio, al confine nord orientale, per la sua marginalità raccoglie un’alta naturalità (*wilderness*), motivo per cui è stata inclusa nei perimetri dell’iniziativa European Green Belt

dall’inglese *European Green Belt*), un progetto per la conservazione della natura e lo sviluppo sostenibile lungo il corridoio dell’ex cortina di ferro il cui obiettivo è quello di creare la spina dorsale di una rete ecologica che va dal Mare di Barents al Mar Nero e all’Adriatico.
La vegetazione e la flora di Prepotto sono quindi il risultato di una particolare coincidenza di frontiere, dove storia delle civiltà e storia naturale si intersecano per dare origine a un paesaggio vegetale unico, di confine. Questo lavoro si propone di presentare il risultato di tale coincidenza, sul quale altri fattori come l’agricoltura hanno interagito per determinare il paesaggio vegetale attuale e la biodiversità.

## Lineamenti geologici

Il territorio di Prepotto rientra nel sistema geologico delle Alpi sud orientali, nella zona di raccordo tra il sistema alpino con direttiva est-ovest, compreso tra il fiume Piave e le Dinaridi esterne, la linea Fella-Sava e l’alta pianura. Le Alpi meridionali sono uno dei sistemi più dinamici dell’intera catena alpina, a causa del veloce processo geodinamico di raccorciamento tettonico che interessa soprattutto l’area friulana. Questo complesso sistema di faglie ha dato origine a un territorio segnato da rilievi geologicamente giovani, con crinali ad orientazione principale da NE-SO. La morfologia del territorio è segnata dall’incisione della valle dello Judrio, stretta e acclive nella parte settentrionale, con quota massima dei rilievi di 719 metri presso il Monte San Nicolò, e più dolce e pianeggiante in quella meridionale, dove le colline di recente origine tettonica si alternano ad aree planiziali costituite da sedimenti fluviali e colluviali. I rilievi collinari sono incisi da una fitta rete drenante di tipo dendritico i cui rii secondari alimentano il fiume Judrio e il rio Chiarò. Le rocce che costituiscono i colli di Prepotto fanno parte della enorme succes-

sione torbiditica della avanfossa dinarica principalmente rappresentata dalla formazione del Flysch detto del Grivò, di età paleocenica (circa 55 milioni di anni fa). Il *Flysch* è una roccia sedimentaria caratterizzata dalla successione di strati di arenaria e di marne o, più raramente, da strati conglomeratici. L'origine di questa formazione risale all'orogenesi Alpino-Dinarica (fine Cretaceo), quando, con il sollevamento delle Alpi, iniziò la deposizione di sedimenti erosi dai fiumi in un profondo bacino marino chiamato Bacino Giulio (Tunis/Venturini 1984; Venturini/Tunis 1991). La regione di Prepotto e dei colli orientali in generale costituisce la fase finale del riempimento di questo bacino, con alternanza di deposizioni dirette di sedimenti fluviali e sedimenti rimessi in sospensione da frane sottomarine e quindi ridepositatisi (le torbiditi). Le torbiditi dell'area di Prepotto sono sottili e medio-sottili silicoclastiche, anche ibride con torbiditi carbonatiche di spessore e granulometria superiori. A queste rocce si intercalano megastrati carbonatici di spessore variabile dalle decine alle centinaia di metri, spesso caratterizzati da una base ad olistostroma o conglomeratica, talora ricchi di selce. Questi megastrati possono includere anche rocce di grana media e medio-fine note come "pietre piasentine", spesso utilizzate per l'edilizia tradizionale (Feruglio 1929; Catani/Tunis 2000). I due litotipi hanno risposto nel tempo in modo diverso alle forze modellanti dell'erosione e corrosione. Sugli affioramenti della successione flyschoide si sono generati pendii più dolci con maggior presenza di acque superficiali e minor elevazione. Le aree con affioramenti carbonatici invece state meno erose, quindi sono più elevate, con morfologie più impervie, forre e strapiombi.
La formazione del Flysch del Grivò, che interessa buona parte del comune di Prepotto, è caratterizzata dall'affioramento di megastrati calcarei. Questo si può notare lungo tutta la Valle dello Judrio superiore, dove il fiume scorre in una profonda gola che, in alcuni tratti, assume l'aspetto di forra. Un esempio notevole di queste emergenze calcaree si trova all'ingresso della valle nei dintorni di Bodigoi e Cosson dove emerge un affioramento della formazione dei calcari detti del Cellina, riscontrabile prevalentemente nel Friuli nord-occidentale. Questa unità raggiunge uno spessore di circa 350 m ed è caratterizzata da una successione ciclica di depositi formati in un'area marina interna poco profonda di piattaforma continentale, un ambiente di piana di marea-laguna protetta. Queste rocce sono caratterizzate da sedimenti calcarei ricchi di fango intercalati a calcari più puri. Nella zona di affioramento di questi strati non è raro osservare fenomeni di carsismo superficiale, come solchi o piccoli campi carreggiati, o di profondità, come inghiottitoi e grotte. Numerose sono le cavità carsiche, tra

Affioramenti calcarei all'imbocco della Valle dello Judrio. Il contrafforte calcareo rappresenta un sito importante per la continuità di areale di specie caratteristiche del Carso isontino e triestino (contributo illirico). In evidenza gli arbusti arrossati di scotano (*Cotinus coggygria*), tipici della boscaglia carsica

le quali un importante esempio è la grotta del Monte Brischis (già Grotta di Cladrecis). La cavità si apre nei calcari biancastri cretacei ed è un sito di notevole importanza da un punto di vista archeologico, con testimonianze preistoriche (Martina et al. 2020).
La piana dello Judrio è invece costituita principalmente da sedimenti fluvioglaciali ed alluvionali recenti risalenti al Pleistocene superiore (da 160 a 11 mila anni fa) (Carulli 2006). I materiali prevalentemente ghiaiosi e sabbiosi generati dal divagare delle piene dello Judrio e dei torrenti minori hanno formato la base della pianura che si insinua nelle forme dendritiche dei colli. Qui, ai piedi dei rilievi, i depositi grossolani sono sormontati da sedimenti olocenici ed attuali, derivanti dall'accumulo di materiale colluviale e dai sedimenti dei rii laterali.
Su queste formazioni hanno agito in maniera diversa gli agenti climatici e vegetazionali dando origine a suoli di natura diversa (pedogenesi): più profondi e acidoclini sulle colline flyschoidi e molto pietrosi, sottili, neutri o subalcalini, sui calcari della valle dello Judrio.

## Il paesaggio vegetale

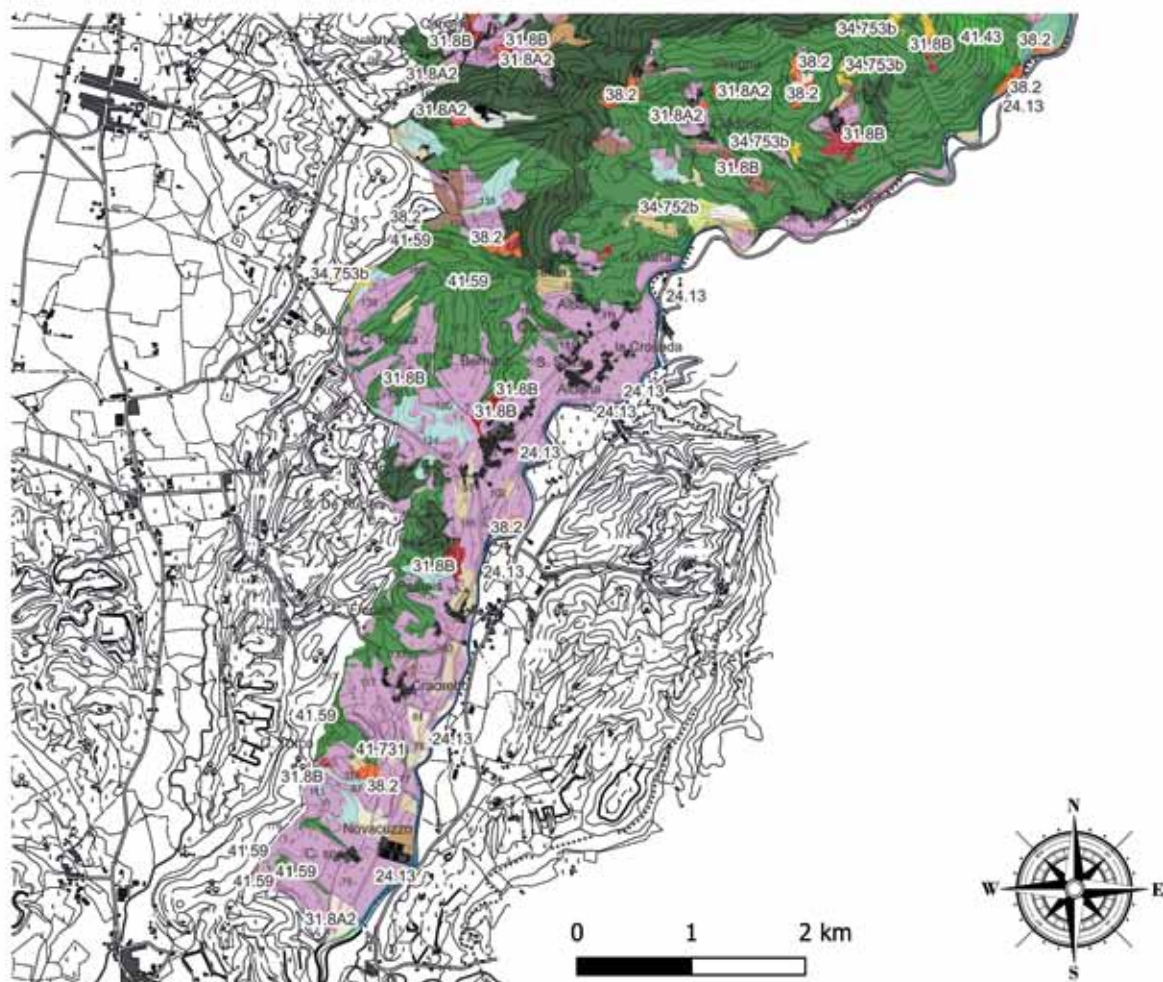
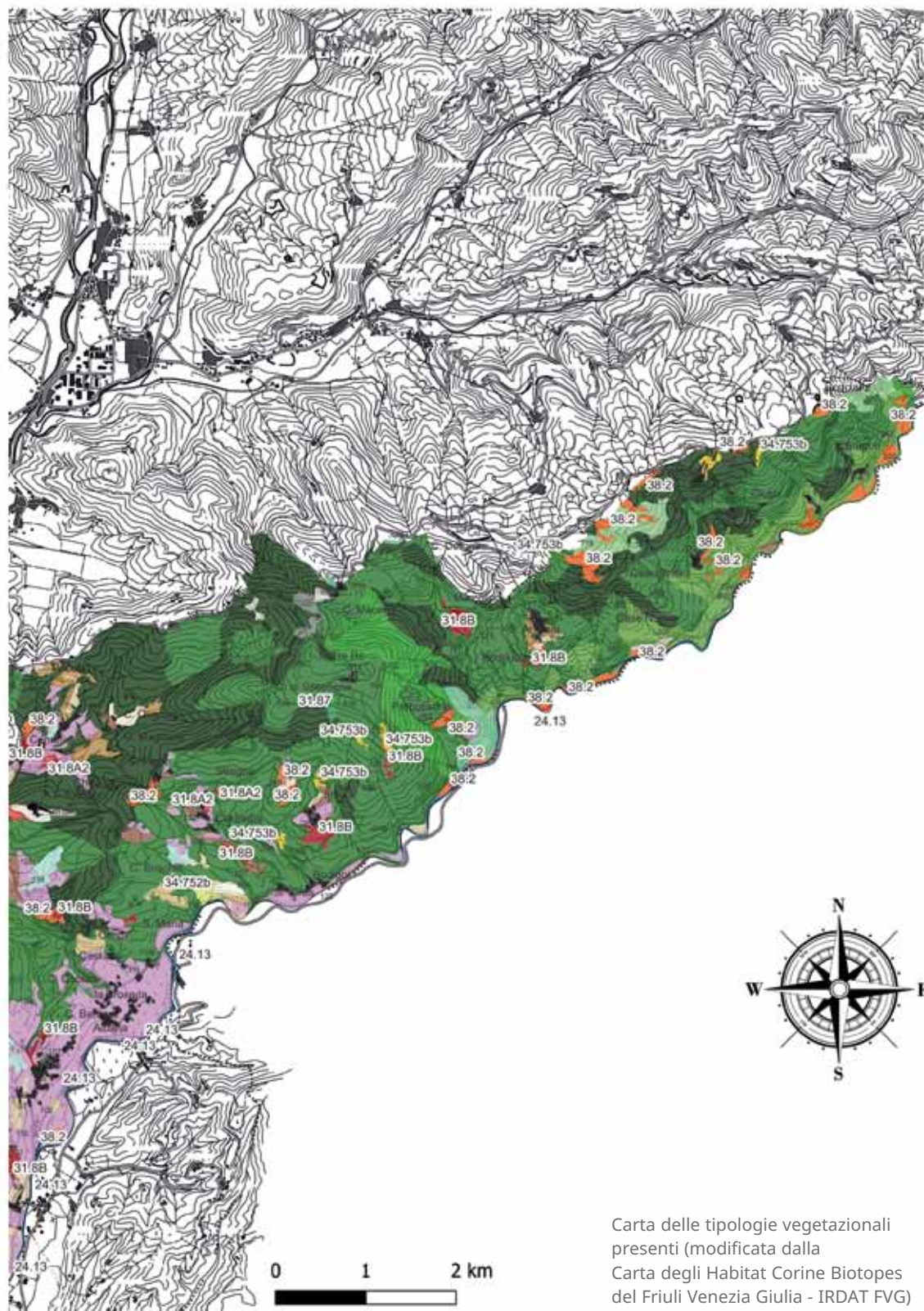
Il paesaggio vegetale viene di seguito descritto in base alle tipologie vegetazionali presenti in comune di Prepotto, raggruppate per sistemi con struttura vegetazionale simile (boschi, arbusteti, prati e vegetazione sinantropica). Per delimitare i tipi vegetazionali presenti è stata utilizzata la nuova versione della Carta degli Habitat Corine Biotopes del Friuli Venezia Giulia, realizzata nel 2017 (IRDAT FVG). Nel comune di Prepotto sono stati individuati 27 tipi vegetazionali (Tabella 1, Figura 2). Circa il 70% della superficie è caratterizzata da tipologie di vegetazioni naturali legate all'ambiente boschivo (boschi di latifoglie collinari e planiziali). La seconda tipologia di vegetazione per percentuale di terreno occupato risulta essere la vegetazione antropogenica, nella fattispecie colture arboree e boschi antropici (17,4%), aree urbane (3,5%) e colture erbacee (2,8%). La restante superficie è interessata da habitat di tipo naturale o seminaturale erbacei (prati stabili 2,8%) o arbustivi.
Nella zona di studio non sono presenti aree protette ai sensi della legge quadro regionale (LR 42 del 1996), tuttavia l'11,4% della superficie (378 ha) è riconducibile ad habitat di interesse comunitario (Tabella 1) inclusi nell'allegato I della direttiva comunitaria Habitat (92/43) secondo i seguenti criteri: 1) rischio di scomparsa nel loro areale naturale, ovvero 2) presentano un'estensione ridotta a seguito di regressione o per cause naturali, o 3) perché tali habitat costituiscono esempi notevoli e tipici di una o più delle sette regioni biogeografiche europee. Da segnalare che a nord della località Bordon è presente il biotopo dei prati di Tribil, che non interessa il comune di Prepotto, ma include formazioni prative del tutto analoghe a quelle presenti nel territorio di studio.

## I boschi

Le formazioni boschive sono distribuite soprattutto nella parte situata a nord-est del territorio comunale sui versanti delle colline dell'alta valle dello Judrio, dove morfologie del territorio non hanno permesso una messa a coltura e un tempo erano molto diffusi i prati da sfalcio.
I querceti a roverella sono la tipologia forestale più comune, e assieme ai castagneti ricoprono più del 60% della superficie comunale. Le due tipologie forestali, per quanto in alcuni punti formino un paesaggio mosaicato, tendono a distribuirsi secondo l'orientamento dei versanti: a nord troviamo i castagneti, a sud i querceti, più vicini alle sponde dello Judrio, probabilmente ciò è il risultato delle passate gestioni e del substrato geologico. In particolare, i querceti si concentrano sui versanti verso l'abitato di Cladrecis e Oborza e sui versanti

| **Tipo di vegetazione** | **superficie (ha)** | **%** |
|---|---|---|
| *Corsi d'acqua principali* | *30,3* | *0,9* |
| 24.13 - Corsi d'acqua: fascia del temolo | 30,3 | 0,9 |
| *Cespuglieti* | *41,4* | *1,3* |
| 31.8A2 - Cespuglieti termofili a rovi | 6,1 | 0,2 |
| 31.8B - Cespuglieti e siepi submediterranei sudorientali | 32,6 | 1,0 |
| 31.87 - Vegetazione erbacea ed arbustiva delle radure | 2,6 | 0,1 |
| *Prati stabili* | *92,7* | *2,8* |
| 34.752b - Prati aridi submediterranei xerofili planiziali e prealpini* | 6,1 | 0,2 |
| 34.753b - Prati aridi submediterranei xero-mesofili planiziali e prealpini* | 13,4 | 0,4 |
| 38.2 - Prati da sfalcio planiziali e collinari* | 73,3 | 2,2 |
| *Boschi di latifoglie collinari e planiziali* | *2366,5* | *71,2* |
| 41.111 - Faggete acidofile collinari a *Luzula** | 38,9 | 1,2 |
| 41.2A1 - Boschi di carpino bianco e querce a gravitazione illirica* | 139,9 | 4,2 |
| 41.43 - Boschi di pendio alpini e perialpini a frassino* | 102,6 | 3,1 |
| 41.59 - Foreste acidofile di querce dell'Italia orientale | 30,0 | 0,9 |
| 41.731 - Querceto a roverella dell'Italia settentrionale e dell'Appennino centro-settentrionale | 1267,6 | 38,1 |
| 41.81 - Boschi di *Ostrya carpinifolia* | 25,6 | 0,8 |
| 41.9 - Castagneti* | 754,0 | 22,7 |
| 42.67 - Rimboschimenti a *Pinus nigra* | 7,9 | 0,2 |
| *Ghiaioni* | *3,9* | *0,1* |
| 61.31 - Ghiaioni termofili perialpini calcarei* | 3,9 | 0,1 |
| *Colture erbacee* | *94,9* | *2,8* |
| 81 - Prati permanenti | 28,7 | 0,8 |
| 82.1 - Seminativi intensivi e continui | 24,5 | 0,7 |
| 82.2 - Aree agricole con elementi naturali residui | 40,2 | 1,2 |
| 82.3 - Colture di tipo estensivo e sistemi agricoli complessi | 1,5 | 0,1 |
| *Colture arboree e boschi antropici* | *579,9* | *17,4* |
| 83.21 - Vigneti | 514,5 | 15,5 |
| 83.31 - Piantagioni di conifere esotiche | 14,4 | 0,4 |
| 83.324 - Robinieti | 51,0 | 1,5 |
| *Aree urbane* | *116,0* | *3,5* |
| 85.1 - Grandi Parchi | 12,7 | 0,4 |
| 86.1 - Città, Centri abitati | 69,4 | 2,1 |
| 86.3 - Siti industriali attivi | 6,3 | 0,2 |
| 87.2c - Formazioni ruderali con specie autoctone | 27,5 | 0,8 |
| **Totale complessivo** | **3325,5** | **100,0** |

Tabella 1. Estensione (in ettari e percentuale sul totale) delle tipologie vegetazionali presenti nel comune di Prepotto, categorie coerenti con la carta degli Habitat Corine Biotopes del Friuli Venezia Giulia - IRDAT FVG. Con l'asterisco sono segnalati gli habitat inclusi nell'allegato I della direttiva comunitaria denominata Habitat (92/43).

confinanti con la vicina Slovenia. Sono boschi generalmente a regime ceduo e tra gli arbusti, in primavera, possiamo ammirare le fioriture gialle del corniolo (*Cornus mas*), che in estate matura drupe rosse utilizzate per confetture e altre preparazioni, la rosa canina (*Rosa canina*) e il biancospino (*Crataegus monogyna*). La flora del sottobosco assomiglia a quella

Tipologie vegetazionali
24.13 - Corsi d'acqua: fascia del temolo
31.87 - Vegetazione erbacea ed arbustiva delle radure
31.8A2 - Cespuglieti termofili a rovi
31.8B - Cespuglieti e siepi submediterranei sudorientali
34.752b - Prati aridi submediterranei xerofili planiziali e prealpini
34.753b - Prati aridi submediterranei xero-mesofili planiziali e prealpini
38.2 - Prati da sfalcio planiziali e collinari
41.111 - Faggete acidofile collinari a Luzula
41.2A1 - Boschi di carpino bianco e querce a gravitazione illirica
41.43 - Boschi di pendio alpini e perialpini a frassino
41.59 - Foreste acidofile di querce dell'Italia orientale
41.731 - Querceto a roverella dell'Italia settentrionale e dell'Appennino centro-settentrionale
41.81 - Boschi di Ostrya carpinifolia
41.9 - Castagneti
42.67 - Rimboschimenti a Pinus nigra
61.31 - Ghiaioni termofili perialpini calcarei
81 - Prati permanenti
82.1 - Seminativi intensivi e continui
82.2 - Aree agricole con elementi naturali residui
82.3 - Colture di tipo estensivo e sistemi agricoli complessi
83.21 - Vigneti
83.31 - Piantagioni di conifere esotiche
83.324 - Robinieti
85.1 - Grandi Parchi
86.1 - Città, Centri abitati
86.3 - Siti industriali attivi
87.2c - Formazioni ruderali con specie autoctone

Carta delle tipologie vegetazionali presenti (modificata dalla Carta degli Habitat Corine Biotopes del Friuli Venezia Giulia - IRDAT FVG)

Due specie geofite molto frequenti nei boschi di Prepotto: la scilla bifoglia (*Scilla bifolia*), a sinistra, la cicerchia primaticcia (*Lathyrus vernus*), a destra

della boscaglia carsica e dalmata, per la penetrazione settentrionale di specie a gravitazione illirica agli estremi del proprio areale di distribuzione, come la sesleria d'autunno (*Sesleria autumnalis*) o la spigarola pubescente del Carso (*Melampyrum carstiense*). Altre specie tipiche di questi boschi sono il ciclamino delle Alpi (*Cyclamen purpurascens*), la scilla bifoglia (*Scilla bifolia*), la cicerchia primaticcia (*Lathyrus vernus*) e l'erba trinità (*Hepatica nobilis*). Quest'ultima è una specie di ridotte dimensioni con graziosi fiori blu violacei, riconoscibile per le caratteristiche foglie trilobe. Nelle zone più aperte, al margine del bosco, si può trovare una specie facilmente riconoscibile e di grande bellezza come il vistoso giglio di San Giovanni (*Lilium bulbiferum*).

Al contrario i castagneti sono principalmente distribuiti nelle vicinanze di Cialla e Castelmonte. Questi boschi sono spesso il risultato della gestione forestale dell'uomo, che ha favorito nei millenni la diffusione del castagno (*Castanea sativa*) per le sue versatili capacità. Nella zona di Prepotto la degradazione del flysch ha determinato un terreno acido, che ha favorito la coltivazione e la dispersione di questa specie. Un tempo molte di queste aree erano gestite a selva castanile, in cui la rada copertura di castagni secolari distanziati permetteva la consociazione di tappeto erboso compatto. Questo sistema di coltivazione garantiva quindi la produzione castanile e produzioni foraggere, incrementando notevolmente la diversità paesaggistica e floristica. L'abbandono di queste pratiche ha portato alla ricolonizzazione da parte di altre specie arboree. Per questo motivo la composizione arborea dei castagneti è molto variabile, con strati puri alternati a zone dominate da specie forestali eventualmente presenti (querceti e carpineti).

Alla base delle colline i suoli sono più profondi per l'accumulo di sedimenti fini fluitati dalle acque superficiali ed agenti atmosferici e l'umidità dell'aria è elevata. Qui si possono trovare paesaggi forestali caratterizzati principalmente dall'abbondanza di carpino bianco (*Carpinus betulus*) ed altre specie di latifoglie mesofile come il frassino maggiore (*Fraxinus excelsior*), la farnia (*Quercus robur*), l'acero montano (*Acer pseudoplatanus*) e il tiglio (*Tilia cordata* e *T. platyphyllos*). Nell'area i carpineti e gli aceri-frassineti sono presenti lungo i versanti esposti a sud di Oborza, nell'alta valle dello Judrio. Gli arbusti sono pochi, dominati dagli alberi di grandi dimensioni, tra questi si possono riconoscere il sambuco (*Sambucus nigra*) e il nocciolo (*Corylus avellana*). Un elemento tipico di questi boschi è l'abbondanza delle felci (ad esempio il *Polystichum setiferum*) e dei muschi (briofite), organismi molto antichi che necessitano di

elevata umidità nell'aria per compiere il loro ciclo vitale. Nel sottobosco si possono trovare anche alcune specie caratteristiche, ovvero che si incontrano costantemente e principalmente in questa tipologia forestale, come il sigillo di Salomone maggiore (*Polygonatum multiflorum*) e l'aglio orsino (*Allium ursinum*). Quest'ultimo, che è commestibile, può essere confuso con il velenoso colchico d'autunno (*Colchicum autumnale*), pure presente nell'area di Prepotto.

Nelle vicinanze della chiesa di San Nicolò, a nord di Oborza, troviamo una faggeta collinare a *Luzula*, associazione vegetale caratterizzata dalla dominanza del faggio (*Fagus sylvatica*) (Poldini/Nardini 1993). Queste sono le faggete più a bassa quota dell'intero arco alpino. L'unicità di tali formazioni è dovuta al fenomeno dell'abbassamento dei limiti altitudinali sulle Alpi orientali, spesso imputato a una interazione di fattori climatici (venti freddi continentali, bassa eliofania) e geologici (catene montuose giovani, con morfologie aspre). È questo un fenomeno riscontrato per molte specie che sulle Alpi orientali vedono abbassarsi la quota minima e massima di crescita anche di 500 metri verticali rispetto alle Alpi occidentali. Così in questo angolo del Friuli troviamo faggi spontanei che scendono quasi in pianura e faggete, come quella del Monte San Nicolò, a soli 700 metri sopra il livello del mare. Lo strato arboreo è costituito, oltre che dal faggio, dal frassino maggiore, dall'acero montano e dal sorbo montano (*Sorbus aria*). Ricco è lo strato arbustivo, soprattutto se confrontato con quello delle faggete montane e altimontane, con partecipazione di elementi termofili come il nocciolo e il biancospino. È molto comune il fior di stecco (*Daphne mezereum*), specie nota fin dall'antichità per le qualità farmacologiche, ma tossica: il suo contatto con la pelle causa arrossamenti e vesciche

I castagneti sono principalmente distribuiti nelle vicinanze di Cialla e Castelmonte. In questa foto autunnale, scattata dalla strada che sale a Castelmonte, si vede sullo sfondo la chiesa nuova di Cialla mentre il primo piano mostra le vestigia di quello che fu un castagneto da frutto

L'orchidea bruciacchiata (*Neotinea ustulata*) è una specie spontanea tipica dei prati stabili del Monte San Nicolò

e i frutti rossi provocano avvelenamenti anche mortali, se ingeriti. Nello strato erbaceo si trovano la pervinca (*Vinca minor*), l'erba fragolina (*Sanicula europaea*), e la barba di capra (*Aruncus dioicus*), i cui giovani getti si raccolgono in primavera come asparagi di monte.
Dove gli affioramenti rocciosi sono prevalentemente calcarei o nelle zone cacuminali dei colli, i suoli sono superficiali, molto permeabili per via della struttura geologica dei calcari, quindi aridi e poveri di nutrienti per le piante. Qui si instaurano tipologie forestali dominate da specie frugali come orniello (*Fraxinus ornus*) e roverella (*Quercus pubescens*). Queste tipologie, denominate boschi di pendio alpini e perialpini a frassino, si trovano in corrispondenza della sommità di Castelmonte, della località La Planina (una delle zone a quota più alta nel comune di Prepotto) e della chiesa dei Tre Re, scendendo verso Marcolino.
Nella zona vicino al confine sloveno, in località Prepotischis, troviamo l'unica zona dove la tipologia vegetazionale riportata è bosco puro di carpino nero (*Ostrya carpinifolia*), specie termofila adattata a zone con minore disponibilità idrica.

## Formazioni arbustive e pre-boschive

Le formazioni arbustive e pre-boschive rappresentano stadi di transizione di incespugliamento dei prati o generati dal degrado delle formazioni forestali preesistenti. I cespuglieti sono presenti comunemente nelle zone di transizione tra boschi e coltivi (fasce ecotonali) che nell'area sono distribuite soprattutto nelle vicinanze dei centri abitati, come a formare una fascia tampone tra il bosco e l'abitato. In particolare risultano presenti a nord di Craoretto, a ovest rispetto a Prepotto, nei dintorni di Cialla e Cladrecis e a sud-ovest di Oborza. L'assenza dello strato arboreo determina una maggiore disponibilità luminosa per le comunità, favorendo un aumento di specie erbacee eliofile (che amano la luce). Fra le specie di arbusti più comuni si trovano il biancospino, il ligustro (*Ligustrum vulgare*), la sanguinella (*Cornus sanguinea*), le impenetrabili sodaglie a rovi (*Rubus caesius*, *Rubus ulmifolius*) e la rosa canina.

## I prati

I prati presenti nel territorio di Prepotto, distribuiti soprattutto nella parte centro-settentrionale del comune, sono tutti prati secondari, ovvero esistenti solo grazie allo sfalcio annuale. Pur essendo un sistema generato dalle attività umane queste praterie rappresentano un vero e proprio *hotspot* di biodiversità. Tra i fattori ecologici che determinano la diversità dei prati è determinante la complessità geologica dell'area. Dove il substrato è prevalentemente calcareo, i terreni diventano meno profondi, l'acqua e i nutrienti sono meno disponibili e si formano le comunità dei prati aridi, ecosistemi non molto produttivi

Tipico paesaggio agricolo di Prepotto. Il mosaico paesaggistico è composto da una matrice agroecosistemica alternata a formazioni boschive e prative prossimo-naturali

che tuttavia sono un vero e proprio ricettacolo di biodiversità. Questi ambienti sono comuni anche in altre aree della Regione, come l'alta pianura friulana (magredi) o nel Carso, dove prendono il nome di landa carsica. Alcune specie tipiche di questi prati sono la scorzonera villosa (*Gelasia villosa*), un'Asteracea presente nel sud Italia e in Friuli, il raro narciso a fiori raggiati (*Narcissus radiiflorus*) e il gladiolo palustre (*Gladiolus palustris*). Questi prati inoltre sono l'ambiente elettivo per numerose orchidee spontanee; in primavera si possono osservare l'orchidea piramidale (*Anacamptis pyramidalis*), l'orchidea tridentata (*Neotinea tridentata*) o, più raramente, l'orchidea bruciacchiata (*Neotinea ustulata*). Molto rare tutte le orchidee del genere *Ophrys* (*O. holoserica, O. sphegodes*) come l'ofride fior d'api (*Ophrys apifera*), segnalata per la zona di Cialla. In questo genere il labello (tepalo inferiore) imita il dorso della femmina dell'insetto che le impollina, così i maschi, attratti e ingannati dalla forma e dall'odore, garantiscono la fecondazione del fiore.

Nelle aree umide e su terreni concimati si possono trovare i prati fertili, contraddistinti da alte erbe appartenenti alla famiglia delle Poaceae, (ex Graminaceae), quali l'erba altissima (*Arrhenatherum elatius*), la fienarola (*Poa pratensis* e *P. trivialis*) e l'erba mazzolina (*Dactylis glomerata*). Altre specie caratteristiche sono il trifoglio dei prati (*Trifolium pratense*), la margherita (*Leucanthemum ircutianum*) e la centaurea (*Centaurea nigrescens*).

## La vegetazione antropica

La vegetazione antropica include i centri abitati e le aree coltivate. La flora urbana raccoglie le specie che meglio si sono adattate a vivere a stretto contatto con l'uomo, piante adatte ai frequenti sfalci dei giardini o capaci di crescere nelle fessure dei selciati o dei muri

(Boscutti et al. 2009), come la vetriola minore (*Parietaria judaica*), pianta nota per le sue proprietà allergeniche.
I vigneti (15,5% del territorio comunale) sono sicuramente le aree coltivate meglio rappresentate nel comune di Prepotto, “la terra dello Schiopettino”, dal nome del vitigno quasi scomparso in passato e riportato in auge da alcune realtà del luogo (Cialla). In questi vigneti l’effetto delle pratiche colturali associate ai terreni, ha selezionato una vegetazione caratteristica particolarmente minacciata dall’intensificarsi delle pratiche agronomiche. A Prepotto i vigneti si concentrano nella zona più centro-meridionale del comune, dove le pendenze e le condizioni climatiche ne permettono la coltivazione. I vigneti tradizionali sono inerbiti e gestiti solo con lo sfalcio, favorendo la presenza di specie caratteristiche come il geranio malvaccino (*Geranium rotundifolium*) o il becco di gru comune (*Erodium cicutarium*). Al contrario, i vigneti a gestione intensiva, con terreno lavorato, solitamente riscontrabili nelle zone situate verso meridione, dove le quasi nulle pendenze e la vicinanza con lo Judrio permettono la coltura in piano, sono caratterizzati da un’elevata presenza di specie aliene invasive (Poldini et al. 1998; Boscutti et al. 2018). Da segnalare che nel comune di Prepotto si sta assistendo negli ultimi anni a una crescente consapevolezza da parte degli imprenditori agricoli circa l’importanza della tutela delle specie (flora e fauna), con un numero sempre più elevato di aziende che decidono di gestire il vigneto in un’ottica di conservazione e incremento della biodiversità.
Tra le formazioni antropiche sono inclusi anche i boschi di robinia (detta più comunemente acacia, *Robinia pseudoacacia*). Questa è una specie nordamericana, qui presente da alcuni secoli. La sua diffusione è stata favorita, oltre che da caratteristiche intrinseche, dalla gestione forestale dell’uomo in quanto è una buona fonte di legna da ardere e di pali da vigna, sostituendo così vaste superfici dei boschi nativi.

## La flora

La flora è stata ottenuta consultando dati di letteratura e inediti riguardanti la cartografia floristica del Friuli Venezia Giulia (Poldini 2002; Martini F., Bertani G., Bruna A., Danelutto A., Pavan R., Peruzovich C. in sched.). Nel comune di Prepotto sono state censite 575 specie vascolari.
Le famiglie più rappresentate all’interno della flora sono le Asteraceae (13,4%), le Poaceae (9,0%), le Fabaceae (7,8%), le Lamiaceae (4,9%) e le Rosaceae (4,3). Da notare che le Orchidaceae, famiglia le cui specie spontanee sono tutte tutelate sia da leggi europee che nazionali/regionali, rappresenti il 3,7% delle specie presenti, con ben 21 specie riscontrabili nel comune di Prepotto.
Abbastanza eterogenea risulta essere la distribuzione delle forme biologiche presenti nel comune, classificate secondo il metodo Raunkiaer, con circa la metà delle specie appartenenti al gruppo delle emicriptofite (49,3%). Le emicriptofite, per definizione, sono piante erbacee bienni o perenni, la cui gemma svernante è posta a livello del suolo. La pianta sopravvive al freddo invernale proteggendo la gemma nella lettiera o nella neve. Questa forma biologica domina i climi temperati e localmente è legata alle tipologie vegetazionali presenti e descritte. La grande quantità di boschi a latifoglie (60% del territorio comunale) favorisce anche un’altra forma biologica molto frequente: le geofite. Queste, infatti, rappresentano la seconda forma biologica più diffusa nell’area di studio, con il 17,7% delle specie. Si tratta di piante erbacee perenni la cui gemma svernante è posta in posizione sotterranea. Durante il periodo invernale dunque non presentano parti aeree che potrebbero essere danneggiate dalle temperature più estreme. Spesso sono indice di un suolo che non viene rimaneggiato da un lungo periodo di tempo. Le specie presenti nel sottobosco solitamente appartengono alle geofite e sono caratterizzate da fioriture molto appariscenti

alla fine dell'inverno e inizio primavera. Ne è un classico esempio il bucaneve (*Galanthus nivalis*).
Il 14,1% delle specie del comune di Prepotto risulta appartenere alle terofite, piante annuali la cui strategia per superare la stagione avversa non risiede in una gemma svernante, bensì nella produzione di semi che germineranno durante la stagione vegetativa successiva compiendo a loro volta il ciclo. Spesso sono specie che troviamo ai margini dei coltivi o delle zone disturbate, aree in cui il continuo disturbo del suolo non permette una cospicua presenza di specie perenni, favorendo dunque quelle con strategia annuale.
Le fanerofite rappresentano il 13,4%, suddivise rispettivamente in fanerofite propriamente dette (11,3%) e nano-fanerofite (2,1%). Le fanerofite sono quelle piante perenni legnose con la gemma svernante posta ad un'altezza dal suolo maggiore di 30 cm.
Infine, il 5,4% è rappresentato dalle camefite, piante perenni, legnose alla base, la cui gemma svernante è posta tra i 2 e i 30 cm dal suolo. Un esempio di camefita presente a Prepotto è rappresentato dall'erica carnicina (*Erica carnea*), una Ericacea.
Da segnalare che per il comune di Prepotto si contano un totale di 33 specie (5,7% del totale) che ricadono in elenchi regionali, nazionali o europei in quanto specie di interesse e protette. In particolare, oltre al già citato gladiolo palustre e al narciso a fiori raggiati, troviamo il giacinto romano (*Bellevalia romana*), una Asparagacea dai fiori bianchi non molto comune in regione. Si possono inoltre trovare 3 specie di gigli, che comprendono il giglio di San Giovanni e il giglio martagone; interessante è la segnalazione storica del Gortani (1906) del giglio di Carniola (*Lilium carniolicum*) per Castelmonte, specie rara che si trova solo in Veneto e Friuli, in particolare dove l'ambiente è di tipo alpino-carsico, su suoli calcarei subaridi solitamente poco profondi. Notevole infine la presenza di una Orchidacea che, in regione, vede la sua distribuzione estremamente frammentata e rara: l'orchidea pallida (*Orchis pallens*) che produce dei fiori giallo pallido (come suggerito dal nome della specie), capace di crescere su strati prevalentemente calcarei e la cui presenza, per nulla scontata, è segnalata per i prati del crinale della Valle dello Judrio.
Nella flora studiata spicca la presenza di alcune entità rare in regione oppure al margine del proprio areale, ad esempio il convolvolo cantabrico (*Convolvulus cantabrica*), segnalato ad Albana sia dai dati storici presenti in erbario che in recenti escursioni nel quadrante. Il convolvolo cantabrico è una convolvulacea tipica della costa mediterranea, che in regione vede la sua distribuzione limitata alle zone del Carso. Molto interessante anche la segnalazione presso Castelmonte (lungo il sentiero 748) della dafne laureola (*Daphne laureola*), una pianta tossica che cresce in quercete, faggeti e castagneti, protetta in diverse regioni italiane. Presente nel comune anche l'elleborina (*Hacquetia epipactis*), specie appartenente

Gladiolo palustre (*Gladiolus palustris*), specie protetta presente nei prati di Prepotto; in collina spesso si alterna alla specie sorella gladiolo illirico (*Gladiolus illyricus*)

alle Apiaceae, che vede nel Carso triestino e goriziano e nelle Prealpi Giulie l'estremo occidentale della sua distribuzione. Si segnala inoltre la presenza della knautia di Ressmann (*Knautia ressmannii*), Caprifoliacea endemica delle Prealpi Giulie e delle Alpi Carniche, che in Italia vede il suo areale solo in Veneto e in Friuli. Interessante anche la presenza dell'erba medica di Pirona (*Medicago pironae*), una specie endemica delle Alpi orientali con alcune stazioni presenti anche nelle Prealpi Giulie; per il comune di Prepotto se ne segnala la presenza in località Castelmonte.

Come accennato il comune di Prepotto rappresenta un ambiente di confine biogeografico con presenza di alcune delle stazioni più settentrionali di specie illiriche: circa il 2,4% delle specie qui riscontrabili appartengono a quest'ultima categoria. Ricordiamo il grazioso citiso di Zanoni (*Argyrolobium zanonii*), segnalato per la zona di Albana, molto comune sul Carso e nei territori dalmati e che qui vede una delle ultime stazioni del proprio areale di distribuzione. Interessante anche la presenza di un'altra specie illirica, appartenente alla famiglia delle Fabaceae (ex Leguminose) quale l'erba medica del Carso (*Medicago carstiensis*), segnalata nei pressi di Podresca-Castelmonte e Bodigoi. Lo studio della flora permette, tra l'altro, di tracciare traiettorie future, come nel caso delle specie aliene invasive, che aumenteranno drasticamente nei prossimi decenni se fenomeni come consumo del suolo e cambiamenti climatici non saranno attenuati. Una specie aliena è una specie introdotta in maniera volontaria o involontaria dall'uomo in un'area estranea a quella spontanea di crescita. Alcune di queste sono considerate invasive e concorrono alla riduzione della diversità locale, entrando in competizione con le specie native. Molti sono gli studi o i programmi europei che puntano alla sensibilizzazione e al contenimento di questo importante fenomeno, conseguenza dei cambiamenti globali a causa dei quali sempre di più assistiamo a una omogenizzazione della biodiversità su scala internazionale. Alcuni alberi invasivi possono trasformare il territorio, cambiando la fisionomia del paesaggio (Buccheri et al. 2019). Ad esempio la robinia, comunemente nota come acacia, è una specie nordamericana che, come sopra detto, sostituisce molti boschi naturali ma, insediandosi quale specie pioniera invade anche molte aree prative abbandonate. Lo stesso fenomeno è causato dall'ailanto (*Ailanthus altissima*), di origine asiatica. Pure alcune specie erbacee sono molto dannose, ad esempio il senecione sudafricano (*Senecio inaequidens*) che, insediandosi nei prati aridi, ne abbassa il valore a causa delle sostanze tossiche che contiene. Qui ricordiamo pure la forbicina peduncolata (*Bidens frondosa*), Asteracea sempre presente ai margini dei coltivi, soprattutto nelle zone più umide quali i fossati; la sua straordinaria efficacia nella dispersione del seme per via epizoocora ne ha permesso l'ampia diffusione su tutto il territorio nazionale.

Elleborina (*Hacquetia epipactis*), specie appartenente alle Apiaceae che in Friuli raggiunge l'estremo occidentale della sua distribuzione incentrata sull'Europa orientale

Sui contrafforti calcarei all'ingresso della Valle dello Judrio si possono osservare ancora i frutti della dissennata piantumazione di conifere esotiche effettuata dalle azioni di riforestazione promosse negli anni Settanta del secolo

Sui contrafforti calcarei lungo la Strada di Podresca, in destra orografica dello Judrio (qui località Mulin Gradic), si possono osservare i risultati di una dissennata riforestazione con conifere esotiche promossa negli anni Settanta del secolo scorso: un segno ancora indelebile sul paesaggio di alcune aree prealpine

scorso, un segno ancora indelebile sul paesaggio di alcune aree prealpine.
La nomenclatura floristica utilizzata in questo contributo segue quanto proposto negli aggiornamenti alla lista di riferimento per la Flora italiana (Bartolucci et al. 2018; Galasso et al. 2018).

## Note conclusive

Il paesaggio vegetale di Prepotto contrappone due modelli molto diversi, plasmati dalla natura e dall'agricoltura. L'alta Valle dello Judrio è una delle zone a maggior naturalità e integrità ecologica del Friuli, con formazioni boschive dominanti e piccoli lacerti dei sistemi silvo-pastorali ancora presenti. L'area meridionale è invece maggiormente influenzata dalle attività agricole, e in particolare dalla coltivazione della vite. Qui, in contrapposizione, le aree boschive che rimangono sono isolate in una matrice territoriale produttiva. Questa asimmetria induce alcune riflessioni sulle tematiche ecologiche della connettività e conservazione della natura. Se da un lato esiste una spinta verso la monocoltura viticola che rischia di indurre banalizzazione del paesaggio e della flora, dall'altro l'abbandono delle attività agricole avvenuto nell'ultimo secolo nei paesi della alta Valle ha favorito una rapida espansione del bosco, a discapito di formazioni secondarie prative di grande valore naturalistico. Questa cesura paesaggistica è anche cesura sociale. In questo senso una pianificazione del territorio che possa riportare un equilibrio tra le diverse aree potrebbe permettere di armonizzare il paesaggio vegetale con una maggior efficacia nella conservazione e connettività ecologica del territorio. Azioni congiunte che possano valicare i confini amministrativi, come la lodevole iniziativa di una proposta per un contratto di fiume per lo Judrio, sono un importante tassello per disegnare il futuro di questo verde al confine.

## Bibliografia

Martina A./Montagnari M./ Tavagnutti M./Visentini P., *La grotta di Cladrecis sul Monte Brischis nella valle dello Judrio*, in Muscio G./Visentini P. (a cura di), *Antichi abitatori delle Grotte in Friuli*, Udine, Comune di Udine, 2020, pp. 203-210.

Bartolucci F./Peruzzi L./Galasso G./Albano A./Alessandrini A./Ardenghi N.M.G./Astuti G./Bacchetta G./Ballelli S./Banfi E./Barberis G./ Bernardo L./ Bouvet D./Bovio M./Cecchi L./Di Pietro R./Domina G./Fascetti S./Fenu G./Festi F./Foggi B./ Gallo L./Gottschlich G./Gubellini L./Iamonico D./Iberite M./Jiménez-Mejías P./Lattanzi E./Marchetti D./Martinetto E./ Masin R.R./Medagli P./Passalacqua N.G./Peccenini S./Pennesi R./Pierini B./Poldini L./Prosser F./Raimondo F.M./Roma-Marzio F./Rosati L./Santangelo A./Scoppola A./Scortegagna S./Selvaggi A./Selvi F./Soldano A./Stinca A./Wagensommer R.P./Wilhalm T./Conti F., *An updated checklist of the vascular flora native to Italy*, «Plant Biosystems - An International Journal Dealing with all Aspects of Plant Biology» 152 (2018), pp. 179–303.

Blasi C., *La vegetazione d'Italia, con carta delle serie di vegetazione in scale 1: 500,000*, Roma, Palombi, 2010.

Boscutti F./Martini F./Simonetti G./Watschinger M., *Flora vascolare spontanea di Cividale del Friuli (NE Italia)*, «Gortania» 31 (2009), pp. 37-52.

Boscutti F./Sigura M./De Simone S./Marini L., *Exotic plant invasion in agricultural landscapes: A matter of dispersal mode and disturbance intensity*, «Applied Vegetation Science» 21 (2018), pp. 250-257.

Buccheri M./Boscutti F./Pellegrini E./Martini F., *La flora aliena nel Friuli Venezia Giulia*, «Gortania» 40 (2019), pp. 7-78.

Carulli G.B., *Carta Geologica del Friuli Venezia Giulia in scala 1:150.000*, Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, 44 pp., Firenze, S.E.L.C.A., 2006.

Catani G./Tunis G., *Caratteristiche sedimentologiche dei megabanchi carbonatici paleogenici del Bacino Giulio (Valli del Natisone, Friuli orientale)*, «Studi Trentini di Scienze Naturali. Acta Geologica» 77 (2000), pp. 81-102.

Chiapella Feoli L./Poldini L., *Prati e pascoli del Friuli (NE Italia) su substrati basici*, «Studia Geobotanica» 13 (1993), pp. 3-140.

Feruglio E., *Note illustrative della Carta Geologica delle Tre Venezie. Foglio "Udine", Ministero dei Lavori Pubblici*, Ufficio Idrografico del R. Magistrato alle Acque - Sezione Geologica, Padova, Società Cooperativa Tipografica, 1929.

Galasso G./Conti F./Peruzzi L./Ardenghi N.M.G./Banfi E./Celesti-Grapow L./Albano A./Alessandrini A./Bacchetta G./ Ballelli S./Bandini Mazzanti M./Barberis G./Bernardo L./Blasi C./Bouvet D./Bovio M./Cecchi L./Del Guacchio E./Domina G./Fascetti S./Gallo L./Gubellini L./Guiggi A./Iamonico D./Iberite M./Jiménez-Mejías P./Lattanzi E./Marchetti D./ Martinetto E./Masin R.R./Medagli P./Passalacqua N.G./Peccenini S./Pennesi R./Pierini B./Podda L./Poldini L./Prosser F./Raimondo F.M./Roma-Marzio F./Rosati L./Santangelo A./Scoppola A./Scortegagna S./Selvaggi A./Selvi F./Soldano A./ Stinca A./Wagensommer R.P./Wilhalm T./Bartolucci F., *An updated checklist of the vascular flora alien to Italy*, «Plant Biosystems - An International Journal Dealing with all Aspects of Plant Biology» 152 (2018), pp. 556–592.

Gortani L./Gortani M., *Flora friulana con particolare riguardo alla Carnia*, Udine, ed. Tipografia Doretti, 1906.

Poldini L., *La suddivisione fitogeografica del Friuli-Venezia Giulia*, «Biogeographia – The Journal of Integrative Biogeography» 13 (1989), 1, pp. 41-56.

Poldini L./Oriolo G./Mazzolini G., *The segetal vegetation of vineyards and crop fields in Friuli-Venezia Gulia (NE Italy)*, «Studia Geobotanica» 16 (1998), pp. 5-32.

Poldini L./Nardini S., *Boschi di forra, faggete e abieteti in Friuli (NE Italia)*, «Studia Geobotanica» 13 (1993), pp. 215-298.

Poldini L., *Nuovo Atlante Corologico delle Piante Vascolari nel Friuli-Venezia Giulia*, Udine, Regione Autonoma Friuli-Venizia Giulia, 2002.

Tunis G./Venturini S., *Stratigrafia e sedimentologia del flysch maastrichtiano-paleocenico del Friuli orientale*, «Gortania», Atti del Museo Friulano di Storia Naturale 6 (1984), pp. 5-58.

Venturini S./Tunis G., *Nuovi dati stratigrafici, paleo-ambientali e tettonici sul Flysch di Cormons (Friuli orientale)*, «Gortania», Atti del Museo Friulano di Storia Naturale 13 (1991), pp. 5-30.

## Siti consultati

http://irdat.regione.fvg.it/consultatore-dati-ambientali-territoriali/ - IRDAT FVG, Catalogo dei dati ambientali e territoriali, consultazione del patrimonio informativo regionale di carattere ambientale e territoriale.

# Il Judri

Enos Costantini

*Cjante intun mût*
*Di ca e di là dal Judri il rusignûl*
(Enrico Fruch, *Strolic furlan pal 1920*, p. 2)

Iniziamo con una domanda che sembra assillare insegnanti di belle lettere e cruscanti *de noantri*: si deve dire, o scrivere, il Judrio oppure lo Judrio? Oppure, ancora, l'Judrio? Questione di estrema gravità, anche se non da codice penale. Dunque vediamo: la lettera j, che un tempo era usata in italiano (la troviamo ad esempio nei romanzi di Pirandello) ora si trova solo in qualche nome proprio e, in particolare, in alcuni toponimi (Buja, Majano…). Non sappiamo chi le abbia dato l'ostracismo, sarà stato qualche minculpop. Ma che cos'è questa lettera j che, una volta, si chiamava *je* oppure *i* lungo o ancora *i* lunga e che i giovani chiamano *gèi*? Vediamo che cosa dice il *Nuovissimo Melzi*, quello che ho trovato sul *cjast* di mio nonno quando avevo una decina di anni. Ecco: "J *s.m.* Decima lettera dell'alfabeto italiano: secondo alcuni e secondo la Crusca, vocale, secondo altri grammatici italiani consonante; glottologicamente semivocale". Insomma può essere tutto; la lingua, a differenza della matematica, è un'opinione. Aggiungiamo che, secondo *Il Nuovo Zingarelli* (tutti nuovi questi vocabolari) è semiconsonante.
Bon, sarà una questione ideologica, ma io credo fermamente che si tratti di una semiconsonante e, pur non avendo credenziali da buon grammatico, direi volentieri il Judrio come vuole appunto l'italica grammatica. Ora, andando su *Il Melzi Scientifico* (suppongo seconda metà degli anni Venti, quando alla lingua ci tenevano più che adesso), con nostra sorpresa, troviamo che, in italiano, si può dire, e scrivere, tanto *Judri* che *Judrio*: "Fiume friulano, affluente di sinistra del Torre, che segnò, con porzione dei suoi 55 chilometri di corso, l'antico confine italo-austriaco sino a valle di Villanova". Ecco fatto. Quindi io dico e scrivo il Judri, in siffatto modo accontentando le due favelle sorelle e la gemina romanità della nostra Patria. E ho l'*endorsement* (oggi si dice così) addirittura della *Guida delle Prealpi Giulie* uscita nel 1912 (p. 616), stilata da geografi con solida formazione letteraria. Ecco che cosa scrivono: "Nei dintorni di Cividale v'ha un'altra vallata che offre campo a graziose escursioni ed è quella del Judrio o meglio del Judri".
Lo so che ora prevale la stucchevole variante "lo Judrio", ma io non mi attengo all'uso più frequente quando vi è di mezzo la purezza della lingua. Adotto il Judri, tollero il Judrio, aborro e aborrisco lo Judrio.
Quanto alla grafia Iudrio, che qualche raro pellegrino della lingua ancora adopera, la escluderei senz'altro. A conforto di ciò vi sono:
1. l'uso storico della forma Judri/Judrio;
2. l'orecchio che mi dice della diversa pronuncia tra j- e i-; la *-i* finale di *Judri* non suona come la *J-* iniziale.

## Fiume di frontiera

La notorietà del Judri era dovuta, e in parte lo è ancora, al fatto che segnava un confine politico, come ha messo bene in luce il sopra citato *Melzi Scientifico* e, a suffragare ciò, vi è la già citata *Guida delle Prealpi Giulie* di Olinto

**Sot la Nape** 75 (2023), 2, 77-88
ISSN 1120-8961; © Società Filologica Friulana

Il tratto della valle del Judri (*Cjanâl di Judri*) compreso tra Bodigoi e Craoretto in una carta di fine Settecento. La parte in piano è tutta interessata dalla presenza di alberi sparsi, forse gelsi, e di viti maritate agli alberi (lo strano ghirigoro in rosso). Dalla *Kriegskarte* (1798-1805) del barone Anton von Zach (Carta del Ducato di Venezia)

Marinelli pubblicata nel 1912, quando il fiume formava la frontiera con un grande impero: "… si ha il Judrio dal corso assai lungo (km 55), ma con bacino poco esteso (64 kmq a monte di Prepotto) e poverissimo d'acque negli stati ordinari anche nel tratto montano: è noto più che altro perché segna per buon tratto il limite politico fra Italia e Austria. Il Judrio nelle magre perde del tutto le sue acque nella pianura, per riprenderne una parte verso l'estremo suo corso, non portando all'Isonzo mai meno di 400 litri al secondo".

Come eredità di ciò il nostro fiume segnò, dopo l'assurda prima guerra mondiale (tutte le guerre sono assurde, ma questa un po' di più), il confine tra le due provincie di Udine

e di Gorizia, recentemente dissoltesi. In seguito al secondo conflitto mondiale la parte più a monte del Judri fece da confine con la Repubblica Socialista di Slovenia, parte della Repubblica Socialista Federale di Jugoslavia. Erano i tempi della cosiddetta guerra fredda e il confine poteva essere considerato caldo ma, allentatesi le tensioni, venne vissuto dalla gente normale come occasione per commerci di piccolo cabotaggio. Il via vai che interessava i valichi di frontiera era un quotidiano segno di pace. Dal 1991 fa da confine con la Repubblica non più socialista di Slovenia. Essendo questa entrata a far parte della Unione Europea nel 2004, si passa di qua e di là senza patemi e senza lasciapassare: la famosa *propustnica* è uno sbiadito ricordo anche tra i più anziani.

## Un etimo lontano

Il latino non ci aiuta per nulla se tentiamo di dare una spiegazione etimologica al nome Judri. Come nel caso di tanti altri fiumi, vedi i non lontani Torre, Natisone, Isonzo, la lingua dei Romani non è di nessun ausilio. Si può solo affermare che i Romani, giunti costì, trovarono quei nomi già coniati in altre lingue e, invece che cambiarli, non avendo di tali fisime nazionaliste, li incorporarono, adattandoli foneticamente, nel loro idioma. I linguisti ci dicono che la radice di *Judri* può essere una parola indoeuropea avente il significato di "acqua" e la similitudine corre al greco antico *hydor* che ci ha dato parole moderne come idraulico, idrometeora, idrofobo, idrogeno (significa "che fa acqua", $H_2O$), ecc. Attenzione: qui non ci sono mai stati gli antichi Greci, ma sicuramente dei popoli che parlavano lingue imparentate con il greco antico; sempre di indoeuropei si tratta.
Come varianti nella pronuncia il *Vocabolario corografico friulano* (Pirona 1871) riporta anche *Ùdri* e *Lùdri* (la *J-* iniziale è facile a cadere), mente in sloveno si dice *Ídrija*.

## *Cjanâl di Judri*

Come si dice Valle del Judri(o) in friulano? Si dice *Cjanâl di Judri*. L'italiano "valle" ha sempre come corrispettivo friulano *cjanâl*. Ci teniamo a sottolinearlo perché, subendo il friulano l'influenza dell'italiano, si tende a friulanizzare "valle" con *val*. La forma friulana è documentata almeno dal Trecento (*in Canali Judri*, *in canali de Judrio*, *in Canale de Iudri*, ecc.).
Quindi in italiano si dirà "Valle del Judri(o)", in friulano *Cjanâl di Judri*.

## Il ciclostilato del 1985

Si è scritto poco, anzi pochissimo, di questo fiume. Una buona eccezione è il ciclostilato (si diceva così) uscito nel 1985 grazie al lavoro della scuola elementare di Prepotto. A distanza di 38 anni è un documento dai contenuti che si possono ritenere storici ma, al contempo, di

Apprestamento minimalista sulla riva del Judri

grande attualità. Vada la nostra gratitudine, e il nostro grazie, a scolari e maestre.
L'incipit non poteva essere migliore:

> Lo Iudrio nasce nel comune di Drenchia, nei pressi di Clabuzzaro, in una gola stretta e impervia. Il territorio circostante le sue sorgenti e il suo corso superiore, è solcato da valloni profondi e difficilmente attraversabili, nonché ricoperto da un manto forestale intricatissimo, quasi una vera macchia di alto fusto, frammista a ceduo e sottobosco.
> Lo Iudrio, entrando nel territorio del comune di Prepotto, traccia una valle stretta e profonda, riceve alcuni piccoli affluenti, alimentati dalle acque piovane e perciò di portata variabile. I più notevoli sono sulla destra: Fontanone, Rovano, Rio Madonna, Spanic, Coiac, Clabocanez, Crastic, Nestadiuzza. Tra Cras e Albana sgorga vicinissima al fiume, sotto una parete rocciosa, una ricca sorgente di incerta origine, la quale aumenta notevolmente la portata delle acque del fiume.
> Prima dell'abitato di Albana la vallata si allarga, le colline circostanti diventano più dolci e basse, la vegetazione spontanea cede il posto alle coltivazioni di viti, cereali, foraggi.
> Il corso del fiume, diventato più lento e calmo, ma ancora ricco di acque, prosegue verso la pianura, lasciando alla sua destra Albana e Prepotto che sono i centri più popolati del comune.
> Riceve le acque del torrente Razzunicco nei pressi di Poianis e, dopo circa 3 km, esce dal comune di Prepotto per entrare in quello di Corno di Rosazzo, ricevendo dalla sinistra le acque del torrente Reca e di rigagnoli minori che scendono dal Collio.
> Prima della sua confluenza col Torre riceve dalla destra l'affluente Corno, il quale nasce qualche chilometro a sud di Cividale e ha per affluente il Chiarò di Castelmonte, mentre dalla sinistra riceve gli affluenti Cosbana e Versa. Nell'ultimo tratto del suo corso inferiore le acque si disperdono nel suolo ghiaioso dall'alta pianura friulana, per poi confluire nel torrente Torre, il quale a sua volta si getta nel fiume Isonzo.
> Non ci è stato possibile trovare dati sicuri riguardo la sua lunghezza totale. Dato certo è che scorre per 27 km entro il comune di Prepotto. Da osservazioni e misurazioni su carte topografiche abbiamo calcolato approssimativamente che lo Iudrio è lungo 70 - 80 km.

Aggiungiamo soltanto che il Tellini (1895, p. 20) riportava per il Judri (pure questo studioso usava tale forma grafica) una lunghezza di 50 km, quasi scusandosi, però, per l'approssimazione cui vanno soggette queste misure.

## Ittiofauna

Per conoscere gli abitanti di queste acque ci viene in soccorso la sopra lodata pubblicazione, il ciclostilato della scuola elementare di Prepotto datato 1985. Gli scolari rivolsero alcune domande a dei funzionari dell'Ente Tutela Pesca (ora Ente Tutela Patrimonio ittico). I quesiti rispondevano "alle curiosità, a volte semplici, ma immediate, degli alunni", però ci forniscono informazioni interessanti che non siamo riusciti a reperire in altre fonti scritte. Ecco l'elenco della macroittiofauna del Judri: trota iridea, trota fario, cavedano (*scuâl*), barbo (*bar*), alborella (squaletto), anguilla (*bisata*), vairone (*marzûl*), ghiozzo (*pozca*), gambero. Nella parte bassa del fiume, dove le acque scorrono più lentamente e i fondali sono diversi, vivono anche la carpa e la tinca.
Ringraziamo scolari e maestre per averci fatto grazia dei nomi scientifici, poco utili ai profani, e per averci fornito qualche nome popolare. Gli scolari hanno una coscienza ecologica, probabilmente innata, e chiedono quali sono gli abitanti delle acque in via di estinzione. Ecco la risposta: "Quasi scomparsa la trota marmorata; anche i gamberi sono notevolmente diminuiti, quasi del tutto scomparsi nella zona bassa. Stanno via via scomparendo diversi tipi di pesci piccoli a causa della voracità delle trote".

Una domanda evoca aspetti quantitativi ("sono tanti o pochi i pesci nello Iudrio?"). La risposta non poteva essere evidentemente precisa, in compenso ci fornisce informazioni sull'intervento dell'uomo: "Lo Iudrio è ben popolato di trote; scarseggiano gli altri pesci, anche perché non oggetto di inseminazione".
Il pesce più pescato è "indubbiamente la trota perché è il pesce più presente; inoltre le sue carni sono alquanto gradite". Sappiamo, infine, che il pesce più prolifico è il cavedano, i pesci più piccoli sono il ghiozzo e l'alborella e il pesce più grosso è la trota, ma anche il cavedano e la carpa possono raggiungere buone dimensioni.
Alla domanda "Ci sono migrazioni di pesci nello Iudrio?" la risposta è la seguente: "C'è una parziale migrazione. Esiste un pesciolino, la lasca, che migra in branchi; risale lo Iudrio, provenendo dall'Isonzo, per l'accoppiamento. Comunque tali pesci non sono presenti in grandi quantità".
Compulsando il lavoro del Tellini (1895), che comunque non aveva ambizioni di completezza, riscontriamo i seguenti pesci nel Judri: *bisata* (nel comune di S. Giovanni di Manzano), temolo (nel Natisone e in tutti i corsi più a oriente), trota di fiume (*Salmo lacustris*; *trute / trute blancje* e *trute rosse*), tinca, barbo (abbondante), cavedano, cobite. Quanto a *marzûl* si afferma che è "nome usato dagli abitanti che pescano nel fiume Natisone e nei torrenti Judri e Corno e che non si riferisce al cavedano poiché questo pesce si chiama da essi *scuâl*". Non si danno informazioni circa la consistenza numerica dei pescatori, facendo solo riferimento a una inchiesta del 1894 secondo la quale nel comune di Prepotto vi era qualche pescatore d'occasione "ma non ne fu precisato il numero".

## Altra fauna

Oltre ai pesci, vi sono altri animali più o meno legati all'acqua, in particolare uccelli. L'elenco ci viene offerto sempre dal sopra citato ciclostilato del 1985: il tuffetto, la gallinella d'acqua, il martin pescatore e, seppur più raro, il merlo acquaiolo. Alcuni uccelli migratori, nei loro passaggi autunnali e primaverili sostano lungo il nostro fiume: marzaiola, germano reale, beccaccia, garzetta, airone cenerino, beccaccino, tordo, cesena, upupa. Infine gli scolari chiedono notizie sulla fauna scomparsa e la risposta è: "Purtroppo ovunque diverse specie sono scomparse sia per la rottura dell'equilibrio ecologico che per l'inquinamento. Lungo lo Iudrio non si vedono più la lontra, la starna, la pernice e la coturnice".

Confluenza del rio della Madonna nel Judri

Nelle zone limitrofe al fiume vivono specie comuni in tutta la zona: "capriolo, lepre, cinghiale, donnola, faina, puzzola, volpe, scoiattolo, ghiro, riccio, tasso, qualche raro esemplare di gatto selvatico, fagiano, rapaci notturni e diurni, nonché diverse specie di piccoli uccelli".

Il Judri visto dal valico di Molinvecchio

Fluide acque del fiume identitario

## Inquinamento

Gli scolari chiedono notizie circa l'inquinamento del fiume e così viene risposto loro: "Fonti di inquinamento sono gli scarichi urbani (fognature), i fertilizzanti e tutti i prodotti usati per la concimazione". Dopo un riferimento ad alcuni allevamenti si conclude con "Comunque la situazione è sotto controllo".

## Sistemi illeciti di pesca

Alla domanda posta a tal proposito dagli scolari ai rappresentanti dell'Ente Tutela Pesca, si è avuta una risposta poco confortante: "Nonostante il servizio di vigilanza, esistono pescatori di frodo e, quel che è peggio, usano sistemi che danneggiano gravemente il patrimonio ittico".
Gli alunni hanno poi svolto una indagine e, nel ciclostilato, si possono leggere le notizie raccolte in modo testuale, pur con una nota relativa alle "dovute riserve" circa l'attendibilità di certe affermazioni. A noi pare interessante riportare integralmente quanto scritto dagli scolari di Prepotto in quell'ormai lontano 1985:

> "Tempo fa nel Patoc, un corso d'acqua che si getta nello Iudrio, ho visto molti pesci di piccole dimensioni, morti, con un taglio centrale sulla pancia. Io so che erano stati pescati col retino e poi squarciati e abbandonati, forse perché erano troppo piccoli".
> "Io so che qualcuno pesca con il carburo: si prende una bottiglia, si mette una certa quantità di carburo, uno strato di sabbia, dell'altro carburo, poi si tappa la bottiglia e si pratica un foro nel tappo; si getta la bottiglia nell'acqua e quando questa viene a contatto con il carburo origina un gas che si fa esplodere, tramortendo così i pesci".
> "Io ho visto un uomo che versava nell'acqua del cloro, poi i pesci si dibattevano e venivano a galla asfissiati".

"Ho visto alcuni usare *l'uatone*, una rete grande che si srotola e rimane sospesa mediante galleggianti".

"Un giorno un ragazzo è venuto a pescare nello Iudrio con una fiocina a più punte, funzionante a molla; non mancava mai il bersaglio".

"Io ho una fiocina rudimentale, me l'ha regalata un mio amico".

"Alcuni pescano con le mani: si immergono nell'acqua e afferrano i pesci all'altezza delle branchie, poi li tramortiscono battendoli sulle pietre. Ho visto un tale che per tramortirli li addentava alla testa".

"Io ho imparato a prenderli con le mani da un uomo, e quando è caldo vado al *Gord di Tonon* (un'ansa dello Iudrio), dove l'acqua è profonda e c'è una buca dove ci sono tanti pesci, quelli coi baffi (barbi)".

## Ponti e altri manufatti

Gli scolari elencano sette ponti sullo Iudrio: Ponte Clinaz, Molinovecchio, Miscecco, Mernicco, Poianis, Novacuzzo, Sant'Andrat, aggiungendo che i primi tre sono chiusi da una sbarra perché "oltrepassandoli entriamo in Iugoslavia".

Ci sono poi i ponti costruiti sugli affluenti del fiume: nella frazione di Albana, tra Bodigoi e Cosson, a Molinovecchio, sulla strada di Cialla e su quella della Bucovizza.

Nella ricognizione entrano anche gli argini: si trovano a Prepotto, Bodigoi, Cosson, Poianis e sono formati da gabbie di ferro piene di sassi, oppure da grossi massi o muri di cemento.

Abbeveratoi sul fiume non ci sono, ma si trovano a Ponte Clinaz, Potclanz, Bordon, Podresca; di solito si tratta di vasche di pietra o di cemento che raccolgono l'acqua delle sorgenti di alcuni affluenti dello Iudrio.

Un manufatto interessante viene descritto dallo scolaro Patrik, il lavatoio di Cosson "che viene ancora oggi usato. Esso consiste in una lastra inclinata verso l'acqua del fiume, con dei bordi rialzati ai lati e una piccola nicchia per contenere il sapone. La sua superficie è stata incisa per impedire ai panni di scivolare".

Vengono citati i canali di irrigazione che "partono dalla roggia di Poianis e portano l'acqua ai campi e ai vigneti di Novacuzzo". Il Messaggero Veneto del 20 settembre 2003,

Ponte Miscecco oggi. Rimangono il supporto per la sbarra confinaria, il corroso tricolore sui ferri del parapetto, il rudere di una guardiola e un senso di decadimento generale. Succede per tanti luoghi vissuti che la storia travolge. Eppure, questo, dovrebbe essere un simbolo di libertà.

Cippo lungo il Judri

diciotto anni dopo, così titolava: “Prepotto, 163mila euro per il ripristino della roggia di Poianis” e nell’articolo: “Non sono caduti nel vuoto i disperati appelli lanciati nei mesi scorsi dal sindaco Gerardo Marcolini, preoccupato per le condizioni igienico-sanitarie di un corso d’acqua ormai trasformato in un deposito di rifiuti…”. Il sindaco Marcolini intende riportare la roggia alle sue antiche origini “quando i bambini la utilizzavano per giocare con le barchette di carta”. Le vicende successive possono essere seguite sul sito del Messaggero Veneto e su quello della Regione.
Ma torniamo ai nostri scolari del 1985 che sono, evidentemente, interessati a principali opifici situati sui corsi d’acqua, i mulini:

> Abbiamo dovuto intervistare i nostri nonni per sapere se ci sono stati dei mulini ad acqua sullo Iudrio e i suoi affluenti perché non ne abbiamo visto nessuno.
> Dalle risposte che abbiamo ricevuto è risultato che fino al 1945 c’erano molti mulini ad acqua, i quali hanno cessato di funzionare alla fine della seconda guerra mondiale perché si trovavano sulla linea di confine tra due stati, Italia e Iugoslavia. Il passare del tempo e la mancanza di cure da parte degli uomini li hanno fatti deperire e poi scomparire completamente. Questi mulini si trovavano a: Ponte Clinaz, sotto Costagnovizza oggi in Iugoslavia, Melina, Potclanz, Salamant, sotto Bordon, Molinovecchio, Vellendò, Selenie, Pietratagliata, Albana, Poianis, Sant’Andrat. Oltre al mulino a Pietratagliata c’era anche una segheria ad acqua dove venivano tagliati tronchi e tavole di legno.

## Opere di oggi

Il ciclostilato dei bravi scolari del 1985 si chiude con un capitolo di attualità intitolato “Opere di oggi”. Lo riportiamo integralmente perché l’attualità è diventata storia:

> Gli interventi più recenti dell’uomo sullo Iudrio devono tener conto del fatto che il fiume è una linea di confine. Pertanto la regolarità del suo corso deve essere costantemente salvaguardata. Ogni opera eseguita è sotto la sovraintendenza del Genio Civile di Gorizia e in costante contatto con le autorità iugoslave.
> I lavori più consistenti sono gli argini nelle località: Salamant, Bordon, Ciubiz, Podresca, Cossson, Bodigoi, Mernicco, Prepotto, Novacuzzo.
> L’argine di Novacuzzo, il meno recente, è in materiale preso dal fiume stesso in seguito ad una equilibratura dell’alveo.
> L’argine nei pressi di Prepotto e Albana è formato da massi e lastroni di pietra. Tutti gli altri argini sono formati da gabbioni di ferro pieni di ciottoli.
> Poiché lo Iudrio è soggetto a piene notevoli, l’altezza degli argini è in relazione alla profondità dell’alveo.

Necessitano questi argini dove si accumulano i detriti e c'è la possibilità di stanche; tanto più che il governo iugoslavo ultimamente impedisce i lavori delle macchine operatrici nel fiume stesso.
Le gabbionate vogliono impedire anche le erosioni presenti lungo il corso del fiume stesso. Comunque non è facile controllarle del tutto perché sulla riva sinistra, in territorio iugoslavo, manca qualsiasi manutenzione.
Sui muretti di protezione e sugli argini ci sono dei cippi che segnalano il confine di stato.
Quando da Mernicco in poi lo Iudrio segna il confine fra le province di Udine e di Gorizia, sulla sponda sinistra si notano notevoli opere di arginatura in terra battuta, massi e gabbionate, tutte opere con strada sovrastante di ispezione. Altre strutture molto importanti sono i ponti di Novacuzzo, Mernicco (attualmente è in costruzione per sostituire quello vecchio poco recettivo) e Molino Vecchio - Britov. Quest'ultimo non è ancora agibile per la mancanza delle necessarie infrastrutture di collegamento in territorio iugoslavo.
Oggi le acque dello Iudrio vengono prelevate per irrigare i campi non per l'uso potabile. Però, prima dell'entrata in funzione dell'acquedotto Friuli Centrale, in seguito a periodi di siccità e conseguente scarsità di acqua, si è ricorso a rabdomanti che hanno individuato acque sotterranee. Con lavori di scavo nei pressi dello Iudrio ad Albana, alla profondità di 14 metri, si è giunti a un fiume sotterraneo, presumibilmente proveniente da Centa e dalla zona del castello di Albana.
Quest'acqua veniva sollevata fino al vascone di raccolta sopra Prepotto, prima col motore a scoppio, poi con elettropompa, per essere poi distribuita al paese. Questa ricca vena d'acqua è stata inquinata quando sono stati eseguiti gli scavi per la posa in opera delle tubature dell'acquedotto del Friuli Centrale.

Vegetazione ripariale lungo il Judri

Primavera sul Judri

Per ovviare ai danni dell'inquinamento umano è stato costruito ad Albana un impianto di fognatura con depuratore e sono in previsione gli stessi lavori per Poianis e Craoretto. Per sistemate l'alveo dello Iudrio dal ponte di Mernicco fino alle vicinanze di Villanova c'è in previsione una spesa di dodici miliardi in base ad uno studio dell'ingegner Visentini.

## Qualità delle acque e dell'ambiente fluviale

La qualità delle acque e dell'ecosistema fluviale è una legittima preoccupazione, ma non vi sono metodi empirici per valutarla. Vi sono stati degli studi scientifici, il più recente dei quali (Baratto 2006-2007) è molto approfondito, pionieristico nei metodi e, accanto ai risultati, assai ricco di informazioni. Il carattere divulgativo della nostra rivista non ci consente di entrare nei particolari. Qui diciamo soltanto che, come è da aspettarsi, la qualità ambientale risulta superiore nella parte alta della valle, dove la pressione antropica è minima e la naturalità è massima, mentre scende man mano che ci si porta verso la pianura dove l'uomo, pur non presente in modo massiccio, pratica un'agricoltura intensiva, soprattutto la viticoltura. Responsabilità sono da imputarsi anche all'industria, agli scarichi fognari e agli interventi di consolidamento spondale che, distruggendo la vegetazione ripariale, privano il fiume del necessario collegamento biotico col territorio limitrofo.
Il giudizio complessivo, comunque, non è dei peggiori, né sembrano esservi situazioni irrecuperabili.

## C'è anche il Chiarò

Il rio *Cjarò*, quasi sempre scritto Chiarò, nasce da un fascio di ruscelli che raccolgono le acque del monte Planjava (664 m) e delle coste della Moldiaria (sotto la strada per Madonna del Monte).
La sua valle ospita Cialla in destra orografica e San Pietro di Chiazzacco in sinistra, a cavallo della valle del Judri. Cialla va ricordata per la chiesa dei Santi Ermacora e Fortunato, San Pietro di Chiazzacco per quella, mirabile contenitore di arte, di San Pietro apostolo. Merita una visita; dirò di più: nessun friulano può dirsi tale se non conosce questa plaga della sua regione e non ha messo piede in questo piccolo tempio intitolato a San Pietro apostolo.

## Dighe e bonifiche

Negli anni Venti del secolo scorso un valente agronomo, Guido Poggi, in un irripetuto studio geoagronomico sulla zona, ventilò l'opportunità di uno studio accurato per due sbarramenti da erigersi lungo il Chiarò, il primo all'incirca in corrispondenza di Case Querci, il secondo in corrispondenza circa di

Il rio Chiarò quando entra nel comune di Cividale

Case Squarzulis per creare due vasti serbatoi a scopo irriguo (Poggi 1929, p. 21). Erano altresì i tempi delle bonifiche idrauliche, ed ecco l'altra ipotesi dell'agronomo: "Arduo, ma non di impossibile attuazione, il progetto di deviazione del Chiarò lungo la strada del Poloneto sino a portarlo nel Judrio, magari usufruendo del rio Razzunicco. Il massimo dislivello non oltrepasserebbe i trenta metri. Poiché, come è ovvio, la massa d'acqua corre precipitosa a valle dell'alto bacino montano che ne convoglia maggior copia, la radicale soluzione prospettata toglierebbe la principale causa dell'infrigidimento dei terreni. Resta a vedere, s'intende, se il regime del Judrio può, o meno, consentire tale deviazione (ivi, p. 29).

Ora si fanno gli invasi artificiali e mettere dighe su un corso d'acqua non avrebbe senso, anche perché ciò comporterebbe danni ambientali nei confronti dei quali all'epoca non poteva esserci sensibilità.

Quanto alla bonifica idraulica può valere il medesimo assunto: oggi si valorizzano le aree sortumose come serbatoio di biodiversità e vi si portano le scolaresche e i turisti in visita.

Quanto all'infrigidimento dei terreni possiamo affermare che appartiene a dei tempi, climaticamente parlando, assai lontani. Qui tuttavia ricordiamo Guido Poggi (1897-1980) soprattutto perché studiò e descrisse il vitigno Schioppettino che pur era minoritario e relegato in un angusto, seppur piacevole, angolino della regione. Fece fare anche quel "ritratto" della nostra ora iconica uva che appare in altra parte di questa rivista.

### Ebbrezza da ecosistema

Chi ama l'acqua, anzi le acque e gli spettacoli che offrono, l'atmosfera che creano, sappia che merita di conoscere la valle del Judri, anzi il *Cjanâl di Judri*. Ciò non vale solo per gli astemi, tutt'altro. Gli estimatori del vino potranno, stappando una bottiglia con gli amici, vantarsi di conoscere l'ambiente in cui lo Schioppettino nasce e cresce, in compagnia dei confratelli Tocai, Merlot, Refosc, ecc. Nella tanto prolifica, ridondante, ripetitiva, irritante e banale letteratura vinicola si pone sempre l'accento sul legame tra vino e "territorio".

L'abuso che si fa di quest'ultimo termine dovrebbe entrare nel codice penale, ma qui impieghiamolo per sottolineare l'assioma che non c'è vino senza territorio. E il territorio, meglio detto, l'ambiente, meglio ancora, l'ecosistema solcato da Judri e Cjarò va conosciuto per essere descritto in tutta la sua selvatichezza, coronata da geometrici filari, mentre lo *Sclopetìn* cade nei bicchieri: una ebbrezza culturale nostrana tutta friulana.

## Bibliografia

Baratto 2006-2007 = Baratto Monica, *Analisi ecologiche e applicazione dell'Indice di Funzionalità Fluviale (I.F.F.) al Torrente Judrio*, Tesi di laurea in Scienze naturali (vecchio ordinamento), Università di Trieste, Dipartimento di Scienze della Vita, relatore prof.ssa Elisabetta Pizzul, correlatore dott. Giuseppe Adriano Moro, a.a. 2006-2007.

Marinelli 1912 = Marinelli Olinto, *Guida delle Prealpi Giulie*, Udine, Società alpina friulana, 1912. Prepotto a p. 617 e segg.

Pirona 1871 = *Vocabolario corografico friulano*, in Pirona Jacopo, *Vocabolario friulano*, Venezia, coi tipi dello stabilimento Antonelli, 1871.

Poggi 1929 = Poggi Guido, *Ulteriore contributo allo studio della bonifica collinare in Friuli*, Cattedra ambulante di Agricoltura della Provincia di Udine - Sezione di Cividale del Friuli Udine, Consorzio per la Viticoltura della Provincia di Udine, Stabilimento Tipografico Friulano, 1929. Con una Cartina geoagrologica del gruppo collinare di Prepotto - Romagno in scala 1:25000.

Scuola elementare a tempo pieno di Prepotto, *Il nostro Iudrio - ricerca interdisciplinare*, Prepotto, maggio 1985.

Tellini 1895 = Tellini Achille, *I pesci e la pesca d'acqua dolce nel Friuli*, «Annali del r. Istituto tecnico di Udine» 13 (1895), serie II.

# *Ce biel tal Judri...*

Marisa Durì, Vanda Furlan

Ogni fiume ha la sua cultura perché legato alla quotidianità della gente, per economia e per diletto. Il Judri (ci piace chiamarlo così, ci suona più vero) non può essere una eccezione. Ci siamo rivolti a due "esperti" della materia, Egidio Bernardis *el Biondo* ed Eugenio Lesizza *Nini* che hanno frequentato queste acque fin dalla più tenera infanzia, riuscendo così a fornirci informazioni relative al segmento di fiume situato a valle di Prepotto, prima che esca dal perimetro comunale. Ne abbiamo tratto, grazie all'inchiesta condotta da Marisa Durì, il seguente succoso breve scritto. Si noterà che anche il Judri, come gli altri fiumi, ha un suo vocabolario e, con maggior tempo a disposizione, avremmo sicuramente ottenuto un bel dizionario lessicale e fraseologico per la gioia dei filologi, dei curiosi di storia locale, dei rari naturalisti professionisti e dei più numerosi naturalisti hobbisti. Lasciando un ricordo alle generazioni a venire, non per nostalgia del passato, ma come esempio di paradiso sulla porta di casa.

*Ce fasìno di mangjâ vuê? – Va jù tal Judri a cjapâ cuatri pes o cuatri gjambers...* – e via di corsa nel Judrio a procurarci la cena.
Si poteva scegliere che cosa pescare: *scuâl* (cavedano), *bar cu lis mostàcis* (barbo), *bisatis* (anguille), *scualetis* (alborelle), *pozchés sot i claps* (ghiozzo), *marianza cu la panza rossa* (sanguinerola), *marzûl* (lasca), *trotis fario e un'infinitât di gjambers*, *guats* (scazzone), *gobions* (gobione), *picapieris* (cobite), *crots* (rane) e *bisatis piçulis* (lampreda, non tanto speciale)… *bocja ce ustu!*
E non solo pesci e pesciolini, ma anche una varietà di uccelli d'acqua ti scrutavano tra le foglie nella pesca quasi quotidiana: gallinelle, *creculis* (marzaiole), martin pescatore che frullava via alla tua vista, qualche germano reale, qualche *crotâr* (airone) e tartarughe d'acqua.

## Era la nostra pescheria

Si pescava sempre, ma il momento più sentito e partecipato era il primo giorno di Quaresima in cui era assolutamente vietato mangiare carne e il Judrio era la nostra pescheria: c'era chi andava a pescare usando solo le mani e chi con attrezzi, come la rete a strascico, *el uatòn* o la bilancia. E poi si continuava per tutta la stagione. Chi aveva più tempo si divertiva a pescare usando *la cana gargana* (la canna di palude), lunga 3-4 metri, con un amo attaccato ad altrettanti metri di filo, senza mulinello e, come esca, cavallette e grilli… altroché farina di grilli allevati!
Tutta pesca consentita con licenza? Mah! Per tutti c'era un pasto sicuro nel Judrio e quei pochi che non andavano a pesca trovavano il proprio fornitore tra i tanti abitanti del territorio che catturavano, nelle giornate fortunate, più di quello che serviva a loro stessi.
Ma non tutti avevano la licenza e non tutti rispettavano le regole: infatti parecchi usavano per la pesca attrezzi e sostanze non consentiti: bombe (residuati bellici), filo elettrico, fanali a carburo e chi non voleva far fatica, riempiva gli zoccoli di cloro e passeggiava su e giù per l'acqua. Ogni tanto si fermava, si abbassava a filo d'acqua e riempiva i tasconi del giaccone

**Sot la Nape** 75 (2023), 2, 89-92
ISSN 1120-8961;

Il Judrio era la nostra pescheria

con tutto ciò che era stato possibile *instupidî* (instupidire). E, se non bastava, ogni tanto si versava nella corrente anche un po' di varechina: *nol è mai muart nissun par chel!*

## Più si pescava più si trovava

C'era poi chi si inabissava nelle acque profonde del Judrio, *intai gorcs* (nei gorghi), per prendere con le sole mani il pesce che si nascondeva sotto i sassi. I più bravi uscivano dall'acqua con un pesce per mano e uno tenuto stretto tra i denti, per non lasciarsi sfuggire le prede e non perdere tempo.
Spesso, questi impavidi pescatori, sempre gli stessi, i più esperti e vissuti, anziché acchiappare un bel pesce, si trovavano sotto i sassi *un madrac di aga* (biscia d'acqua) che li punzecchiava sulle dita, pensando di potersi sfamare con un pesciolino. Niente paura... si ricominciava l'opera!
E d'inverno si continuava in un Judrio gelato: si rompeva il ghiaccio e si pescava dalle spiaggette o dai bordi ciottolosi, con i soliti attrezzi. Alcuni, sempre gli stessi, i più coraggiosi, ormai noti a tutti, entravano in acqua e, per proteggersi dal freddo, si spalmavano sulla pelle del grasso di tasso. C'era pesce per tutti! Più si pescava e più si trovava.

## *I gjambers*

E quanti gamberi sono stati pescati nel nostro Judrio! Per molti anni, una rinomata sagra di un paese non molto lontano dal nostro comune ha visto come costanti fornitori di gamberi proprio i nostri giovani. Infatti parecchi ragazzi, nel tempo libero dalle loro incombenze, si divertivano a prendere questi gustosi crostacei di notte, con un fanale a carburo che illuminava le acque correnti del Judrio, poi si immergevano fino quasi alla cintola per

catturarli con le mani, naturalmente potevano anche scegliere tra quelli più grossi. Sacchi di juta pieni di gamberi, la caccia era andata benissimo! Talvolta scappava qualche spiata di alcuni rivali e allora arrivavano le guardie, ma nessuno è mai stato multato!
Per tenere in vita la preziosa cattura fino all'apertura della sagra, si mettevano i gamberi in gabbie chiuse con rete fitta che si lasciavano in acqua corrente nel ruscello sotto casa, controllati a vista. Con il lauto compenso, molti di quei giovani si sono acquistati chi il motorino chi anche la vespa. La pesca dei gamberi non era affatto consentita con questi mezzi, comunque si faceva, e il pescato non diminuiva!
Inizialmente, alcuni abitanti della nostra zona usavano anche un'altra tecnica: mettevano in una fascina di tralci di vite le interiora di volatili o ossa di animali. I gamberi, attirati dall'odore, entravano nella fascina restando intrappolati, poi si toglieva la fascina dall'acqua, si portava sulla sponda asciutta e i gamberi uscivano per tornare in acqua; a quel punto si raccoglievano, sempre i più grandi: *ze mangjadis!*

## Scherzi interessati

Il Judrio era stato ben suddiviso in "acque di competenza" tra i consueti frequentatori della zona. Non servivano i controlli dei guardiapesca: il controllo avveniva da una sponda all'altra, ci si teneva d'occhio a vicenda. Tra gli abitanti di Lonzano, comune di Dolegna, c'era qualche bontempone che nei pressi della passerella, sotto Craoretto, la faceva da padrone, approfittando dei più giovani inesperti: in quel tratto di fiume lasciava pescare l'incauto ragazzotto capitato lì quel giorno, poi lo spaventava per far sì che quel poveretto lasciasse le sue prede sul posto e quel disturbatore seriale, furbastro, raccoglieva il tutto e se lo portava a casa, lasciando a bocca asciutta, anzi con pantaloni inzuppati, il malcapitato. E chi non lasciava il pesce lì, era costretto a correre velocissimo perché dietro di lui c'era il solito bontempone, scambiato per un guardiapesca. Che bei tempi!
E *lis clapadadis tal Judri* (le sassate nel Judrio) da una sponda all'altra? Si lanciavano sassi tra le due sponde per il possesso delle spiaggette, divertimento della domenica tra i bambini e i giovani: chi la dura la vince!

***Sul Judri***

***Jo mi ricuardi cuant che di student***
***o vignivi par Pasche su pal Cuei,***
***butâts i libris tun cjanton, content***
***come un uciel fuît dal ingredei.***

***Sul Judri si fermavin un moment***
***cui finanziots di vuardie sot il tei,***
***po vie di lunc, jo cu la vorele atent***
***s'al cjantave ca e là cualchi dordei***

***o il rusignûl. Tornavin su la sere***
***a traviers di chei roncs ducj un rosâr,***
***sot di chel biel seren di primevere.***

**Enrico Fruch, *Antigàis*,**
**Udin, ed. La Panarie, 1949**

## *Vamos a la playa*

Nel Judrio c'erano delle spiaggette su entrambe le sponde: *gord di Tonon*, *li da Passarela*, *la Rosta*, *el Gordineto*, dove la "balneazione" era molto ambita e frequentata nelle giornate calde. Quelli erano anche i luoghi dove *tu sclarivis i voi*… le fanciulle spavalde, ma anche timorose, si recavano lì per un bagno e, soprattutto, per ammiccare con qualche baldo giovanotto, alla ricerca di un incontro tenero e fugace. E *sot i saléz*, con la complicità delle amiche, forse poteva sbocciare un possibile dolce incontro…

## Sciacquare i panni nel Judrio

La corrente fresca delle acque del Judrio era anche per la pulitura dei *bleons* (lenzuola). Infatti le donne, dopo aver fatto *ta pòdina la lissia cu la zinisa* (nella mastella la lisciva con la cenere), si recavano, *cul lavadôr*, a sciacquare i panni nel Judrio. Intanto i bambini, che assieme alla mamma si erano recati al fiume, si divertivano a lanciare *lis sclesis* (sassi piatti) che rimbalzavano sulla superficie dell'acqua per diverse volte. Chi aveva più forza, le faceva saltare più volte e più lontano. Quando era ora di rientrare con le ceste del bucato sciacquato, si prendevano i gamberi: bastava sollevare i sassi e recuperare, senza fatica, uno, anche due crostacei alla volta! E un altro servizio era compiuto!
Alcuni contadini, nel giorno di festa, portavano a lavare le mucche e i cavalli nelle acque fresche e pulite e facevano camminare su e giù per il fiume gli animali affinché si pulissero gli zoccoli, continuando poi la toilette con la spazzola e la striglia sul mantello del fortunato animale.

## Il confine

Oltre Albana non si praticavano in maniera così libera né la pesca né i bagni perché lì il fiume fa da confine e non era consigliato entrare in acqua o pescare.

## *Puers nô*

Tempi passati: adesso nel Judrio non c'è che qualche *saveta* (savetta) e poche trote rilasciate alcuni giorni prima dell'apertura della pesca regolamentata. *Puers nô, cumò che sin tant siôrs!*... poveri noi, ora che siamo tanto ricchi!

# *E jera una volta una lateria a Albana...*

Marisa Durì, Vanda Furlan

## Breve storia di latte e di formaggio

"*Jeviti, moviti, l'è di lâ a puartâ el lat!*". Questo era il richiamo mattutino quando eravamo giovincelli e il nostro più grande desiderio era… dormire! A stento ci si alzava e via in bicicletta, *cun dôs bandis di lat*, bidoni di latte sul manubrio, protetti da *sportis di scus*, verso la latteria di Albana. L'aria frizzante che scendeva lungo la valle del Judrio, accarezzandoci il volto, finiva di svegliarci e, intanto, eravamo arrivati a destinazione. Ad Albana, vicino alla cappella di Santa Giustina, c'era la latteria sociale turnaria "Val del Judrio", punto di riferimento per i contadini che allevavano pochi capi di bestiame, prevalentemente mucche che portavano nomi quali *Bisa*, *Rossa*, *Parigina*, *Stela*, *Mora*, *Viola*… a seconda del colore del pelo o della fantasia e simpatia di chi le governava. Nell'economia tradizionale contadina, quella dei piccoli proprietari e dei mezzadri, avere del bestiame da latte significava poter sfamare la numerosa famiglia: *nô e vevin almancul el lat*, dicevano i nostri vecchi.

## Non solo latte

Non solo: gli animali producevano il "burro nero", cioè il letame prezioso per la concimazione dei campi, servivano per il traino e i lavori più faticosi, per la riproduzione (la nascita di un vitello era un avvenimento) e, non meno importante, nelle stalle anche ci si riscaldava nelle lunghe serate d'inverno, quasi a voler cercare compagnia con gli animali stessi. Addirittura, in qualche momento di particolare difficoltà si contava sulla mucca in stalla per una sicurezza economica. Quando poi non erano più così efficienti, venivano portate al macello e, se il macellaio era generoso, rimaneva qualche assaggio, non fra i più pregiati, anche per il contadino.

## Prima furono le compagnie del latte

Ma il latte era essenziale, un alimento completo, una vera ricchezza: infatti quel poco che rimaneva dopo aver mangiato *lat e polenta, brût brustulât cun polenta, rîs e lat, suf di gries, chel e simpri chel*… si lavorava in casa per

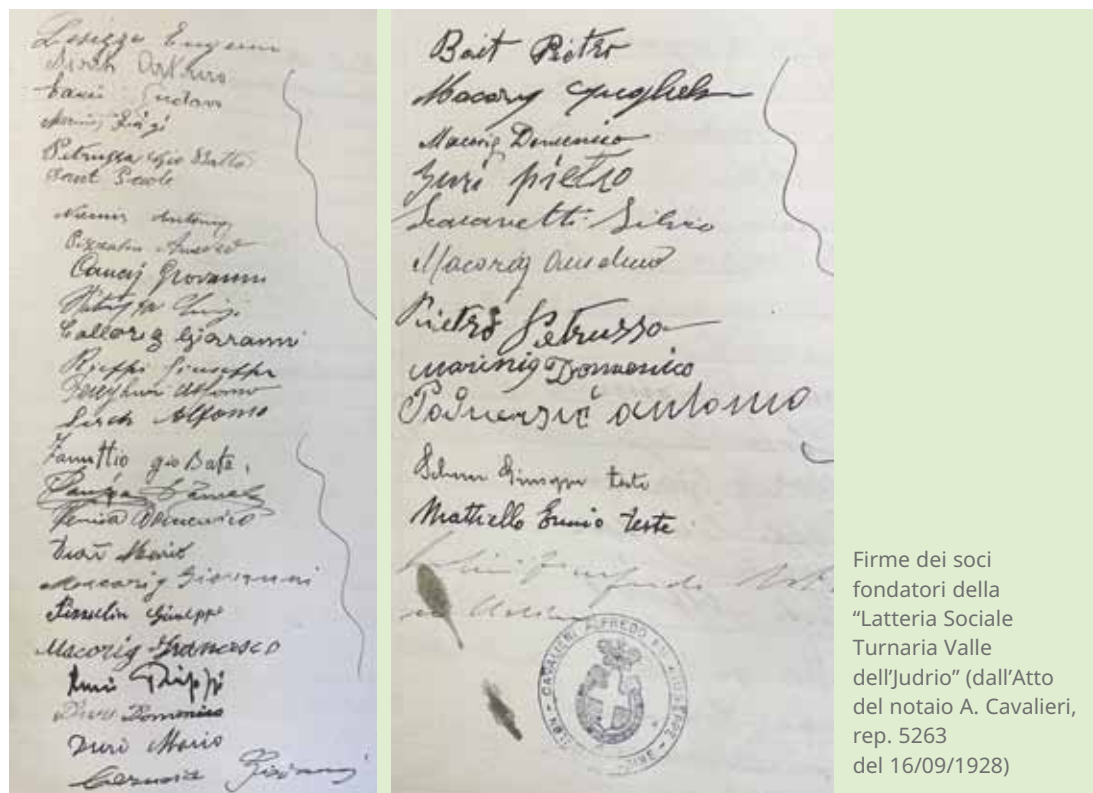
Diffusione latterie in Friuli nell'anno anno 1911. Da *L'Amico del Contadino* a. XVII, n. 6, pp. 5-8

**Sot la Nape** 75 (2023), 2, 93-104
ISSN 1120-8961; © Società Filologica Friulana

produrre formaggio e burro, talvolta assieme ad altre famiglie con le quali ci si accordava. Questa era una prima manifestazione di associazionismo che, in modo sporadico, era presente anche nella nostra vallata. Nella stampa ottocentesca queste forme associative erano chiamate "compagnie del latte".
Fin dagli anni Ottanta dell'Ottocento iniziano a diffondersi in Friuli le latterie turnarie, tanto che nel 1911 la loro presenza era significativa e, come si desume dalla cartina, in quell'anno la latteria di Albana non era presente.

## Ricordi e costituzione ufficiale

Alcuni anziani del nostro territorio ricordano di aver sentito parlare in casa della latteria di Albana: Luciano Berdussin racconta che sua mamma Felicita di Codromaz (classe 1907) portava il latte, in bidoni a zaino, dal suo paese fino a Podresca, a piedi attraverso il bosco, per caricarli, poi, sulla corriera che partiva alle 7.00 verso Cividale. Ad Albana i bidoni venivano scaricati e portati in latteria da chi, quel giorno, faceva formaggio. Una notte di luna piena, Felicita si svegliò di soprassalto vedendo il chiarore filtrare dallo scuretto sgangherato della camera e, convinta che fosse già mattino, andò in stalla, munse in gran fretta e giù per il bosco fino a Podresca. Solo quando giunse davanti all'osteria di Alfonso Napoli a Podresca e sentì un pendolo che batteva le quattro del mattino, capì di aver sbagliato orario e si sedette sul bidone del latte ad aspettare la partenza della corriera. E capì anche perché le mucche, quella mattina, erano state avare di latte: era ancora troppo presto per mungerle!
Maria Pregelj Pizzulin di Albana racconta che sua suocera Giuditta (Giuditta Pizzulin, classe 1899) portava una parte del latte in latteria, un edificio annesso ad una vecchia stalla, nei pressi della casa padronale dei della Torre, ad

Firme dei soci fondatori della "Latteria Sociale Turnaria Valle dell'Judrio" (dall'Atto del notaio A. Cavalieri, rep. 5263 del 16/09/1928)

Albana. Il formaggio prodotto veniva venduto nel negozio di alimentari della famiglia Rieppi sempre ad Albana, negozio passato poi in gestione alla famiglia Tilatti Bernardino. Sul retro del negozio vi era anche la *glazera*, cioè la ghiacciaia.
Questi ricordi trovano conferma nella "Costituzione di Società" della "Latteria Sociale Turnaria Valle dell'Judrio con sede in Albana di Prepotto", redatto dal notaio Cavalieri Alfredo di Udine, datato 16 settembre 1928, controfirmato da 34 soci fondatori. All'atto si trova allegato lo statuto che si richiama a quelli già adottati da tante altre latterie della provincia, controfirmato sempre dai 34 Soci fondatori.
Il 2 luglio 1937 avviene l'iscrizione nel "Registro Ditte" presso la Camera di Commercio di Udine, presentando lo stesso statuto del 1928 e i verbali dell'assemblea per la nomina del Consiglio di Amministrazione e delle diverse cariche.

## Unica notizia: un premio

Nell'"Annuario Generale d'Italia, guida generale del Regno 1935", scorrendo la breve descrizione di Prepotto, e nella "Guida Generale di Trieste e della Venezia Giulia Provincie di Trieste - Udine - Gorizia - Pola - Carnaro - Zara" del 1940, non vi è alcun riferimento alla latteria di Albana, probabilmente perché di modeste dimensioni.
Nell'archivio dell'ERSA di Pozzuolo del Friuli, in particolare ne "L'Agricoltura friulana, quindicinale dell'Ispettorato provinciale dell'Agricoltura e del Consorzio Agrario" per le annate dal 1928 al 1940 e dal 1945 al 1957, non viene mai menzionata la latteria di Albana, mentre sono riportate notizie riguardanti le inaugurazioni di parecchie latterie, soprattutto nell'ultimo quinquennio, nel medio e alto Friuli, nelle Valli del Natisone e nella Bassa friulana. Sempre in questo quindicinale si trovano, con regolarità e con spazi ampiamente dedicati,

VERBALE DI SEDUTA DEL CONSIGLIO D'AMMINISTRAZIONE

in data 13-3-37

L'anno millenovecento 1932 ed alli 2
del mese di 3 marzo alle ore 20 meridiane
nel locale della latteria in Albana di Prepotto
si è riunito il Consiglio d'Amministrazione della Latteria Sociale Turnaria nelle persone dei Sigg.

1. Petrussa Gio-Batta
2. Sirc Artur
3. Marinig Silvio
4. Urbancic Antonio
5. Marinig Giacomo
6. Rair Antonio
7. Nemic Antonio
8. Sellorig Luigi
9. Ferreghini Alfonso
10. Macorig Giuseppe
11. Bernardo Giordano
12. Bancig Giovanni
13. Macorig Elio
14.
15.

assistiti dal segretario Sig. Nemic

per trattare il seguente:

ORDINE DEL GIORNO:

1. Nomina delle cariche di Presidente, Vice presidente, Segretario, Cassiere
2.
3.
4.

Constatato legale il numero degli intervenuti il presidente dichiara aperta la seduta

In questa seduta del Consiglio d'Amministrazione, presenti il numero di intervenuti richiesti dalla legge, fu nominato a unanimità di voti, come Presidente, il signor Sirc Arturo. —

Il Segretario

V. Il Podestà

Il Presidente
Sirch Arturo

Verbali dell'Assemblea
e del Consiglio di Amministrazione
(fronte e retro)

articoli su: qualità del latte, tecniche di produzione del formaggio e del burro, consigli pratici e approfondimenti oltre a convocazioni di assemblee dei soci delle diverse latterie e regolamenti vari. L'unica notizia rintracciata riguardante la latteria di Albana, si riferisce ad un secondo premio "per la categoria di stagionatura oltre 12 mesi", ricevuto alla "Mostra - Concorso del formaggio a Cividale", tenutasi il 3 e 4 agosto del 1954.

## Regole precise e severe

Gli attuali ricordi dei soci più anziani relativi alla "Latteria Sociale Turnaria Val del Judrio" risalgono ai primi anni del secondo dopoguerra, quando era ubicata ad Albana, in un locale facente parte della villa padronale della famiglia della Torre. Infatti dall'atto di compravendita del notaio Bruno Cevaro, rep. 2227/1511, datato 28 luglio 1955, risulta l'acquisto dell'immobile al Foglio di Mappa 26, n.118/e, al costo di 300.000 lire. Era stato delegato a rappresentare la Società il Presidente signor Petrussa Luigi fu Giuseppe.

Frontespizio del libretto del socio n. 44, Macorig Luigi di Albana, anno 1966

Essendo una latteria turnaria, gli allevatori-soci conferivano il latte e, a turno, collaboravano con il casaro alla sua lavorazione.
Dal libretto n. 44 compilato l'anno 1966, intestato al socio Macorig Luigi di Albana, scorrendo il regolamento, si evince che potevano essere soci i possessori di vacche da latte che presentavano formale domanda e, da quel momento, avevano gli stessi diritti e doveri dei firmatari dell'atto costitutivo. Ai soci era proibito portare al "Casello Sociale" latte scremato, annacquato, impuro o adulterato, pena una multa progressiva fino all'espulsione: una prima volta £. 5000, la seconda £.10.000 e in seguito l'espulsione. Per verificare l'osservanza del regolamento si controllava, a campione, il latte per misurarne la parte grassa che doveva essere del 3,5%; nel caso in cui il grasso fosse stato sotto questa percentuale, veniva fatto il controllo direttamente in stalla, ipotizzando un latte annacquato. Capitava anche che la percentuale del 3,5 fosse superata e anche in questo caso si procedeva ad una verifica direttamente in stalla. Comunque, al casaro bastava osservare lo scorrere del latte dal bidone del contadino al secchio usato per la pesatura, per capire se rientrava nei valori stabiliti; qualche casaro adottava la tecnica della "prova del dito", ovvero immergeva il dito nel latte per constatarne la densità.
Rigorosi erano i divieti riguardanti il latte consegnato: non era ammesso il latte da mucche nell'ultimo mese di gestazione e da quelle sgravate da meno di dieci giorni nonché da quelle ammalate o che erano eccessivamente affaticate per i lavori nei campi, oppure non munte in giornata perché erano state portate al mercato per la vendita.
Si raccomandava, inoltre, di nutrire gli animali con foraggio "possibilmente uniforme, di non alimentarli con vinacce, e foglie d'edera, con cascami di birra, canne fresche di granoturco, né letti di bachi e cimature di viti".

Il palazzo che fu dei conti della Torre. La latteria era situata a sinistra di chi guarda, dove l'edificio è colore marrone. Sulla destra s'intravvede la chiesetta di santa Giustina, facente parte del complesso residenziale dei conti

## La mungitura

L'operazione della mungitura, riservata quasi sempre alle donne di casa, era una consuetudine che prevedeva una serie di accortezze e pratiche. La persona addetta era quasi sempre la stessa, poiché aveva creato un'intesa con ciascun animale della stalla. All'ora consueta, sia di mattina che di sera, dopo aver lavato le mani arrivava in stalla con *seglot, passìn* e *banda.* Come prima cosa lavava le mammelle e se la "Rossa" era nervosetta, le legava la coda alla zampa per evitare un colpo in faccia, poi prendeva *el scagnut*, sgabello in legno a tre piedi, ormai consumato, lo sistemava bene sul *concolât* e, seduta comodamente con il secchio tra le ginocchia e le mani all'altezza delle mammelle, cominciava a mungere, ricordandosi sempre di gettare la prima *muntura*. Per tener tranquilla la mucca *che dès jù ben el lat*, "parlava" con l'animale: *sta ferma, brava, va inà, Rossa o stoi par finî*…

## Dalla stalla alla latteria

Finita la mungitura, il latte veniva passato al colino nel bidone e si portava subito fuori dall'aria calda e viziata della stalla. Il regolamento vietava di mettere il latte dove si lavoravano o si conservavano le carni suine e, durante la vendemmia, non si poteva depositare, neppure per un istante, nei locali adibiti alla fermentazione dell'uva pigiata. Bisognava avere cura di tenerlo riparato dalla luce e poi trasportarlo, "senza eccessiva agitazione", in latteria.

Il casaro doveva essere avvertito in caso di acquisto o cambio di animali, il latte dei quali, la prima volta, andava separato.

La consegna avveniva mattina e sera, a seconda delle stagioni, in orari prestabiliti; era tollerato solo un ritardo di un quarto d'ora e anche questo solo per cause di forza maggiore. Secondo le testimonianze raccolte, in realtà, solo pochi contadini portavano il latte anche

Bicicletta con bidoni e sporte (Museo della Vita contadina di Cjase Cocel, Fagagna)

alla sera; questi ultimi, per conservarlo fino al mattino successivo, lo versavano in bidoni alti e stretti di alluminio che venivano immersi nel *laip*, una vasca in cemento riempita di acqua fresca grazie a una pompa ubicata all'interno della latteria.
Nel regolamento si sottolinea che i soci non potevano mescolare il loro latte con quello prodotto da terzi, ovvero non soci: in tal caso seguiva una contravvenzione, così come stabilito dallo statuto sociale. Qualsiasi divergenza o discussione con il casaro veniva portata in consiglio.
Il latte doveva essere contenuto "in vasi ben stagnati, ben puliti all'interno e all'esterno e ben coperti": *lis bandis del lat*, bidoncini di alluminio, pulitissimi, pieni di ammaccature dovute all'uso, erano di diversa capienza, di 5, 10, 15 e anche 20 litri.

## Il trasporto

Il conferimento del latte non sempre avveniva in modo diretto: verso gli anni Cinquanta, *Leo da Zima e Bepi Stradin* (Marcolini Leo e Petrussa Giuseppe) percorrevano la vallata al mattino molto presto, con un carro trainato da cavalli, a raccogliere, in bidoni abbastanza capienti, il latte di diversi contadini e mezzadri. Ormai i cavalli conoscevano la strada, in particolare quella del ritorno verso la latteria, tant'è che Bepi, giovanissimo, spesso si addormentava sul carro e, comunque, veniva riportato a casa sano e salvo! Tutto questo per pochissime lire, tanta era la necessità di guadagnare qualche spicciolo.
Dal 1956 al 1960 questa raccolta continuò con *Gidio Tunzin* (Egidio Petrussa) che, con il suo piuttosto rumoroso motocarro, passava nei paesi della vallata, aspettava a Molino Vecchio quelli che portavano il latte dalle diverse frazioni poste sul pendio, poi giù fino a Podresca per servire le altre frazioni, poi partenza per Cosson, Bodigoi e infine Craoretto e Novacuzzo, a caricare il latte munto la sera precedente e quello del mattino. Caricava anche dai 2 ai 3 ettolitri di latte al giorno! Sul motocarro aveva predisposto anche una piccola cisterna per il siero, *el siro,* che riempiva al ritorno in latteria e consegnava a ciascuna famiglia il giorno dopo in base al latte conferito e regolarmente segnato sul libretto. Spesso il motocarro aveva bisogno di qualche spinta perché le strade percorse erano piuttosto ripide o perché scivolava sulla neve caduta la notte precedente. Comunque non ha mai ritardato di prelevare e consegnare il latte in tempo, tanto era scrupoloso e preciso.
Portavano il latte anche dai paesini del comune di Dolegna; da Restoccina, lungo una strada ripida, piena di ciottoli, scendevano camminando veloci e sicuri *cui zocui*, Giovanin o suo fratello Pieri (Angelo e Pietro Saurin) con due bidoni di latte agganciati al *buinç*, il bilanciere, portato a spalla per un paio di chilometri. E al ritorno i bidoni erano pieni di *siro*, il siero.

E c'era anche chi si era inventato un telaio di legno e ferro da fissare sul motorino per rendere più agevole il trasporto delle *bande* del latte.
Con il passar del tempo, alcuni raggiungevano la latteria con il trattore e, i più fortunati, con l'automobile.

## La turnazione

E dalle sei del mattino fino alle otto in latteria c'era un via vai di persone con bidoni di diversa capienza, la prima a consegnare il latte era *Odile* (Odilla Pizzulin) che, con qualsiasi tempo, in bicicletta, veniva su da Prepotto. Il casaro era una figura molto importante nella comunità: il primo di cui si conserva il ricordo è *Carlut di Mernic* (Paussa Carlo) di Mernico. Al casaro spettava il compito di aprire la latteria e, poi, operare per la caseificazione con un'altra persona, quasi sempre una donna, a cui quel giorno toccava il turno di lavorazione.
A volte si poteva scegliere il turno, soprattutto quando il formaggio in casa era terminato, altre volte decideva il casaro in base alla quantità di latte accumulato dal socio e segnato sul libretto. Se sul libretto il socio non aveva latte sufficiente per la lavorazione e presentava un debito di latte, nel tempo l'avrebbe ridotto fino ad azzerarlo.
Durante il mese di maggio e giugno alcuni soci non volevano rientrare nella turnazione perché il formaggio prodotto *si sglonfava*, tendeva cioè a sollevarsi, spaccarsi e lasciare un vuoto nella parte centrale, difetto causato dall'alimentazione delle mucche, costituita in prevalenza da erba fresca, appena tagliata.

Libretto n. 44, maggio 1968: giorno di lavorazione, latte lavorato e debito

## La *cueta*

Come procedeva la giornata di una *cueta?* La persona incaricata si presentava in latteria molto presto per aiutare il casaro nella raccolta e pesatura del latte, con la *stadera*, che avveniva subito dopo l'ingresso al locale di lavorazione. Il latte veniva versato nella caldaia, rivestita all'interno con rame lucidato a specchio giornalmente, che si trovava sul lato destro, caldaia che, terminata la raccolta, poteva contenere una quantità che variava dai 5 fino a quasi 9 quintali quando le mucche erano al massimo della produzione.
Subito si caricava il braciere sotto la caldaia con la legna che, all'inizio, veniva portata direttamente dal socio di turno, successivamente veniva acquistata da diversi contadini. Il braciere scorreva su un carrello che, azionato dal casaro con una manovella, veniva spostato ora sotto la grande caldaia del latte ora sotto quella più piccola che conteneva sempre acqua calda. Il casaro portava il latte alla temperatura di 35°-36°C, poi mescolava il caglio in polvere, di stomaco di vitello, nella misura di circa 5 grammi per ogni quintale e faceva riscaldare ulteriormente la massa fino a raggiungere i 45°C. Quando la cagliata aveva raggiunto la giusta consistenza, il casaro procedeva al "taglio" della massa per mezzo di un attrezzo chiamato lira; di seguito si utilizzava uno spino meccanico con movimento a spirale e una lama molto affilata posizionata al bordo della caldaia. Una volta pronta la cagliata, la si raccoglieva in pezze di lino a trama regolare, si strizzava per far uscire il siero e si metteva in fascere di legno, nel tempo sostituite da quelle in metallo, che le davano la forma. Un po' alla volta si pressava e sgocciolava, venivano regolati i pesi e messo il numero del socio sullo scalzo, ovvero sulla superficie laterale della forma di formaggio, affinché si imprimesse sulla crosta.
Il giorno successivo, il formaggio veniva portato nel magazzino retrostante per procedere alla prima salatura in salamoia; in un secondo momento il casaro spargeva il sale direttamente sulle forme, capovolgendole. In tutte queste operazioni, il casaro contava sull'aiuto del socio che *faseva formadi in chê zornada:* si doveva lavare in continuazione, non solo gli attrezzi ma, nelle brevi pause, anche le forme di formaggio lavorate da circa 20 giorni, immergendole nel *laip*, sempre in acqua leggermente salata. Scorreva veramente tanta, tanta acqua, calda e fredda, su quelle mattonelle rosse del pavimento, per finire nello scarico!
Una volta raccolta tutta la cagliata, si faceva passare nella scrematrice ciò che era rimasto nella caldaia, per dividere il siero dalla panna, da lavorare il giorno dopo ben fresca, *ta pigna*, nella zangola, per la produzione della *spongja*

## *El siro, la batuda e i ratais*

Il siero finiva in una grande vasca posta all'esterno e, chi prima arrivava, prima se ne serviva come prezioso alimento per i maiali. Solo verso gli anni Ottanta si introdusse l'acquisto di un blocchetto di buoni, a cui corrispondevano altrettanti gettoni, che permettevano l'erogazione controllata del siero. Niente si buttava via…
Dopo aver tolto i grumi di burro dalla zangola, averli risciacquati e compattati negli stampi di legno con il simbolo della mucca, rimaneva la *batuda*, il latticello, fresco e acidulo, per dissetarsi e *rafrescjâsi*, bevanda raccomandata alle donne per mantenersi fresche e sempre giovani! Altroché *i beverons* moderni!
E *i ratais?* Tutti i ritagli che il casaro metteva da parte dopo aver rifilato le forme, andavano a ruba poiché si usavano per il frico, sempre che ne rimanessero, tanto erano ghiotti!

## *El formadi*

Il formaggio prodotto veniva conservato "nei magazzini della Società per giorni 60" e, qualora il socio desiderasse che fosse conservato per più tempo, doveva pagare, per ogni forma,

una certa somma al mese. Il prodotto non poteva essere ritirato fino a quando non era stata onorata la tassa sulla lavorazione e conservazione.
Ad Albana non è mai stata applicata una cifra per una conservazione più lunga perché il formaggio veniva venduto in breve tempo oppure portato a casa: forme intere che si conservavano, per poco tempo, *tal camarin*, una stanzetta ricavata in un luogo fresco, ben chiusa, con una porticina di rete molto fitta per evitare ospiti indesiderati… Le forme, di 5 o 6 chili, duravano poco perché finivano in: *polenta rustida e formadi, frico, formadi scjaldât, pôc pan e tant formadi, ûfs stripizâts cul formadi, formadi e lidric, formadi cence nuia… ce tant di chel formadi mangjât!* E si mangiava anche la crosta, dopo averla ben pulita, cotta nel minestrone o cucinata direttamente sulla lastra dello *spolert*, tenera da una parte e croccante dall'altra, la cucina si riempiva di profumo di abbrustolito, era una squisitezza!

Resa media per ogni Q.le di latte lavorato:
Formaggio Kg. 8,500
Burro Kg. 1.—

| | | | nel 1964 | nel 1965 |
|---|---|---|---|---|
| Latte conferito dai soci: | Q.li | | 2.777 | 2.230 |
| Latte venduto | " | | 677 | 419 |
| Latte lavorato | " | | 2.100 | 1.811 |
| Burro prodotto | " | | 21,50 | 18,10 |
| Formaggio prodotto | " | | 198,80 | 153,80 |
| Scarti di lavorazione | Kg. | | / | / |
| Forme | N. | | / | / |
| N. dei soci (contribuenti) | N. | | 96 | 92 |

Dati riassuntivi degli anni 1964 e 1965 (dal quaderno di Remigio Laghi)

## Quantità

Ci si chiede quanti potevano essere i quintali lavorati. Dai quadernetti del signor Remigio Laghi a cui era stato affidato il compito non facile di segretario non socio della latteria dal 1 dicembre 1965, per sistemare i conti in rosso, risulta che ad Albana nel 1964, con numero di soci 96, erano stati conferiti 2.777 quintali di latte, di cui lavorati 2.100. Nel 1965, con 92 soci, erano stati conferiti 2.230 quintali di latte, di cui lavorati 1.811. La parte restante era stata venduta. Mediamente si lavoravano 5-6 quintali al giorno, a volte 7-8 durante i mesi di aprile e maggio. La resa media per ogni quintale lavorato era di 8,5 chili di formaggio e un chilo circa di burro.
Nel 1980 sono stati caseificati 2.259 quintali di latte, con una media di 6 quintali al giorno, come risulta dalla pubblicazione *Indagine sulle Latterie nel Friuli* (1981) curata da Mario Castagnaviz.

## Conti che non tornano

Nel tempo si era accumulato un debito poiché qualche socio non pagava regolarmente il costo della lavorazione, la gestione non era precisa e non si teneva conto che un chilo di latte corrisponde a meno di un litro.
Da ciò ne conseguiva che il latte ricevuto in peso e poi scaricato nella caldaia, che era graduata in ettolitri, doveva subire una riduzione del 3%; non si trattava di un calo o di una perdita, ma semplicemente di un differente sistema di valutazione che, se non applicato, faceva incorrere in errori nella contabilità del latte.
Si incominciò cambiando il sistema di calcolo, ovvero in litri, non più in chili, in particolare quando il latte andava venduto, non quando si

Dati riassuntivi del dicembre 1965 (dal quaderno di appunti di Remigio Laghi)

lavorava per produrre il formaggio per il socio. Con tanto rigore, diligenza e responsabilità, Remigio riordinò i conti della latteria, annotando tutte le spese: la legna, la manutenzione, la paga del casaro, il ghiaccio usato da aprile a novembre per la burrificazione e le spese varie… e anche tutte le entrate, come l'introito per la lavorazione del latte, da 800 lire al quintale fino a 1000 lire, il costo dei nuovi libretti consegnati ai soci e la carta per il burro, in pergamena vegetale, che veniva regolarmente messa in conto al socio che turnava.

Quando finalmente i conti erano sistemati, a Remigio venne regalata una medaglia d'oro come riconoscenza per il lavoro disinteressato, svolto con estrema cura e precisione. Allora era casaro *Mattia* (Mattia Trinco), assunto dall'1/3/1964 al 1975 circa, quando gli è subentrato Valter Mattelicchio che continuò fino al 1986 circa.

L'ultimo casaro è stato Claudio Zambello che ha lavorato per poco tempo.

## Da oltre confine

Negli anni Sessanta e Settanta portavano il latte ad Albana anche alcuni abitanti di Collobrida e Breg dell'ex-Jugoslavia, che possedevano in tutto 9 o 10 capi. Non conferivano solo latte di vacca, ma anche di capra bianca: per un litro di questo latte veniva segnato sul libretto il doppio. Le donne di Breg, per ottenere il permesso di frequentare la latteria, di macinare al mulino di Albana e di vendere le ciliegie al mercato del sabato a Cividale, avevano manifestato sul confine italo-jugoslavo durante un incontro delle autorità. Vennero allontanate in malo modo. La settimana dopo, ottennero il permesso di oltrepassare il confine con i loro prodotti, mostrando il lasciapassare, la "prepustnica": – una vera conquista! –, ricorda la signora Giovanna Grudina di Breg. – E quanto era buono quel formaggio che terminava in pochissimo tempo! – raccontano le signore Gabriela Paussa e Anna Pizzulin di Collobrida.

## Declino e chiusura

A partire dagli anni Settanta la produzione del latte diminuì in quanto i contadini si dedicarono sempre più alla viticoltura che garantiva maggiori soddisfazioni e aveva orari lavorativi meno vincolanti della stalla.
Il 22 maggio 1986 avviene la trasformazione della forma giuridica da società di fatto a società cooperativa a responsabilità limitata e il 2 luglio dello stesso anno avviene l'iscrizione al Registro delle Società, diventando Latteria Sociale Valle dell'Judrio Soc. Coop. a r. l. con un codice fiscale e Partita IVA.
Da testimonianze orali sappiamo che la lavorazione del latte ad Albana cessò nel 1987. Da allora la latteria funzionò come punto di raccolta del latte, effettuata una volta al giorno, tranne nei mesi caldi, quando avveniva sia al mattino che alla sera. In quegli anni il latte raccolto veniva trasportato, per la lavorazione, alla latteria di Cividale.
Nei primi anni Novanta si decide per la liquidazione volontaria della società che si formalizza il 2 dicembre 1993 e la cancellazione dal registro delle società avviene il 18 ottobre 1994.
Fino a circa la metà degli anni Novanta i locali della nostra latteria svolsero la funzione di magazzino per il formaggio prodotto a Cividale. Nel 1995 ebbe fine la funzione di centro raccolta latte.
Dal 27 luglio 1993, i locali già occupati dalla nostra ex-Latteria diventarono di proprietà della Latteria Sociale di Cividale.
Nel 1996 gli stessi locali furono venduti e trasformati dai nuovi proprietari in un'accogliente sala degustazione vino.

## Onore al merito e valore sociale

Questo scritto vuole rendere onore al merito di quanti si sono prodigati, con sacrificio e passione, durante i tanti anni in cui la latteria di Albana è rimasta attiva.

Medaglia d'oro donata a Remigio Laghi

Dati riassuntivi del giugno 1970 con annotazione di Collobrida e Breg (dal quaderno appunti di Remigio Laghi)

Esterno della latteria prima dell'ultima ristrutturazione (foto Iole Grillo). Sulla sinistra la settecentesca chiesetta di Santa Giustina che faceva parte del complesso residenziale dei conti della Torre di cui sulla destra si vede il palazzo

Il cortile di villa della Torre in Albana in una fotografia scattata il giorno 8 febbraio 1956. È ben visibile la porta della latteria con i bidoni (*bandis*) del latte al suo esterno (foto Pignat; Fototeca dei Civici Musei di Udine)

Tale realtà è stata al servizio di quanti abitavano sia di qua che al di là del Judrio, unendo le due sponde, superando un confine di provincia e pure un confine di stato in anni assai delicati. Riteniamo che, oltre alla funzione produttiva e al valore economico, la latteria abbia rivestito un importante ruolo sociale e abbia contribuito a rafforzare il senso di comunità di questo territorio, valore essenziale in ogni contesto umano.

# Prepotto: storie e ricette

Lucia Pertoldi

*Della cucina ricca si discute,*
*di quella povera ci si innamora*
Salvatore Marchese

A ovest c'è il Friuli, a est la Slovenia. A sinistra, vicinissime e confinanti ci sono le Valli, quelle del fiume Natisone e a destra le ricche colline del Collio. In mezzo, quasi schiacciato, almeno questa è l'impressione che mi ha sempre dato, c'è il comune di Prepotto, una stretta e lunga lingua di terra solcata, per tutta la sua lunghezza, dal fiume Judrio.
Prepotto, terra di confini e di confronto fra culture diverse che hanno lasciato il segno sulla gente e sulla sua cucina. Terra dove le ricette sembra quasi si parlino da un paese all'altro, da una casa all'altra e cosa importa se lo fanno in italiano, in friulano o in sloveno? Parlano la lingua universale, la lingua di chi ha dovuto da sempre arrangiarsi con l'ingegno, la fantasia e le poche cose per creare una cucina che venisse prima di tutto a capo della fame, quella delle molte bocche presenti nelle famiglie di un tempo.
Il cibo, la tradizione che lega il presente a tutti i passati, che si riflette nell'universo delle parole, dei dialetti, dei nomi delle ricette che volteggiano da un colle all'altro, da una valle all'altra, in un intricato gioco di specchi, un gioco che vale la pena tentare di cogliere, nonostante la sua complessità. La complessità di un contesto alimentare del quotidiano, caratterizzato dalla trasmissione orale del sapere e proprio per questo sfuggente.
Prepotto, terra dove convivono la civiltà del vino, del latte e del maiale. La civiltà delle rape, dei cavoli e delle castagne, dei fagioli e delle erbe. Tante ed interessanti le sue ricette: la *kapusova župa*, la *fažolica*, la *cvarča*, le *snite*, la *briža*, la *župa užgana*, il *žuč*, la *jote*, il *brût brustulât*, il *tocjo furbo*, il *paston*… preparazioni oramai mitiche, con quei nomi che sembrano usciti dai racconti di *duje babe*, di *krivapete*, di *agane*.
Tanta ricchezza di spunti non è facile da dominare. Ho imparato col tempo e l'esperienza, sempre alla ricerca di storie di cucina più che di ricette, a non costruire mai gerarchie all'interno della diversità e a non decidere

"Agane" di Norino Martinis (1926-1997), arenaria, h cm 16. Un richiamo artistico alla valle del Judrio

**Sot la Nape** 75 (2023), 2, 105-117
ISSN 1120-8961; © Società Filologica Friulana

Lucia Caucig, trisavola di Bruna Tocco, in una foto di fine Ottocento. È seduta davanti alla porta di casa, sotto la frasca, l'insegna che indicava un punto di ristoro all'interno del borgo di Castelmonte

quale diversità sia più importante, perché ogni realtà possiede un valore insostituibile di testimonianza.

## Lo Spich e la Madonna

Solo un monte, lo Spich (Spik), mi nascondeva alla vista la maestosità, il fascino del Santuario Fortezza di Castelmonte. Sono nata e ho vissuto fino a vent'anni nella minuscola frazione di Scrutto nelle Valli del Natisone e quel monte, nella mia fantasia di bambina, lo avevo sempre considerato il monte "di famiglia" e non solo perché il cognome del nonno materno era Pich.
Quel monte rappresentava, più che il confine, il ponte fra me e tutto il mondo di leggende con protagonista la Madonna. La più importante, proprio perché si svolgeva sul monte "di famiglia", era quella della Madonna che col suo asinello, nella gara col diavolo per arrivare primi a Castelmonte dove costruire la propria casa, scelse proprio il sentiero che da Picon, quattro case arroccate a metà dello Spich, sale ripido al Santuario. Il sentiero della Madonna, come ancora oggi qualcuno lo chiama, e dove Lei lasciò impressa su una pietra ad 'imperitura memoria', l'impronta del suo piede e quella dell'asinello, che noi bambini, passando di lì, dovevamo baciare, sostare in preghiera e deporre qualche fiorellino. Era lo scotto da pagare prima dell'arrivo a Castelmonte, dove un mondo di frittelle, di *colaç*, di *pevarins* e di ogni ben di Dio ci veniva incontro, che la *Disneyland* di oggi non è nulla in confronto.

## Bruna e l'osteria di delizie e curiosità a Castelmonte

Ricordi felici, indelebili che di recente ho avuto il piacere di condividere, durante una bella chiacchierata, con Bruna, 'l'erede' di quell'atmosfera di festa, che è sempre stata per me Castelmonte. Atmosfera che Bruna è riuscita a ricreare nella sua accogliente 'Osteria di Delizie e Curiosità'.
Una famiglia, quella di Bruna, che da generazioni gestisce l'ospitalità e la vendita di ogni genere di prodotti alimentari sulla piazzetta del Santuario.
Iniziò, verso la seconda metà del 1800, la sua trisnonna Lucia sposata Marcolini, che viveva con la famiglia nel Borgo di Castelmonte. Gestiva una 'frasca', come si chiamavano allora le piccole locande, lungo la salita che portava alla chiesa.
Una 'frasca' posta all'esterno dell'edificio, era l'insegna per indicare il luogo di mescita di cibo e bevande, dove i pellegrini potevano rifocillarsi. Per dormire c'erano invece le grandi camerate messe a disposizione dal Santuario.
Sempre disponibili erano la *panada* e il brodo per riscaldarsi, la polenta, la *pinza* con le cic-

ciole, qualche volta anche le trippe. Il vecchio *močnik* fatto con la farina di mais e di frumento mescolate insieme e fatte bollire in acqua e latte, un po' di burro faceva da condimento.
C'era anche la *bisna* con la brovada fatta in casa e la brovada veniva offerta pure cruda in insalata.
In molti, soprattutto friulani, arrivavano verso sera al Santuario. Partivano il pomeriggio, dopo il lavoro, con il carro e i cavalli li lasciavano a pensione in una stalla di Carraria. Qualcuno portava una gallina che consegnava alla cuoca della frasca per cucinarla nel brodo da mangiare l'indomani prima della ripartenza.
In seguito, un ramo della famiglia, si trasferì a un paio di km a valle di Castelmonte e a Mezzomonte costruì l'osteria conosciuta come Là di Mosul, che gestì per anni.
Qui la scelta dei piatti si fece più ricca rispetto a quella della vecchia frasca. Si aggiunsero gli gnocchi di patate, gli gnocchi con le susine, il minestrone, il baccalà in bianco, la pinza con i fichi e l'uvetta, conigli e polli allevati in casa.
La nonna Ida Deganutti (1908-1998) raccoglieva per la frittata diverse erbe, sia dell'orto che spontanee, come: l'ortica, la *madriarie*, il finocchietto selvatico, il tarassaco, lo *sclopit*, la melissa, la malva e molte altre. La *lidrichesse* invece veniva lessata e mangiata in insalata insieme a uova sode. Raccoglieva anche i giovani getti del tamaro (*Dioscorea communis*) che sbollentava e mangiava in insalata.
!!! È consigliata prudenza nel consumo alimentare del tamaro, priva di tossicità è solo la parte apicale dei giovani getti primaverili della pianta.
La nonna Ida raccoglieva anche una interessante varietà di funghi: i porcini (*Boletus edulis*), gli ovuli (*Amanita caesarea*), le russole verdi (*Russula virescens*) e quelle viola (*Russula cyanoxantha*), le mazze di tamburo (*Macrolepiota procera*), i galletti (*Cantharellus cibarius*), la mitica regina (*Grifola frondosa*), i chiodini (*Armillaria mellea*).
Bruna ricorda che l'infaticabile nonna Ida faceva anche una bevanda estiva, molto dissetante: la 'corniolina' dove le corniole mature venivano macerate in acqua per un giorno. Quindi setacciate. La si beveva durante l'estate allungata con acqua e miele.
Il nonno di Bruna, Elio Mosolo (1910 - 1982) insieme alla mamma Rina (1943), all'inizio della scalinata che porta al Borgo, vendevano il meglio delle prelibatezze del tempo, le stesse

Foto dell'Osteria di Mezzomonte nei primi anni Sessanta quando veniva asfaltata la strada che porta a Castelmonte. La "modernità" era arrivata prima dell'asfaltatura con la Coca Cola. A destra, Pierina Marcolini, figlia di Lucia Caucig, mentre fa la polenta nella sua osteria a Mezzomonte. Il locale è aperto ancora oggi

Elio Mosolo, figlio di Pierina Marcolini, dietro alle cassette, ai cesti di vimini e ai sacchi di juta che contenevano frutta, dolciumi, bagigi, carrube, lupini e stracaganasse. L'ultima a portare avanti la tradizione, fino al 2014, fu la figlia Rina Mosolo

che si potevano trovare anche in occasione delle tante sagre paesane che allora si svolgevano durante l'anno nei diversi paesi.
C'erano i *colaçs*, ciambelle di pasta dolce, chiuse a cerchio, semplici o a treccia, decorate con glassa di zucchero e piccoli confetti colorati.
C'erano i *bagigi*, le *stracaganasse*, che venivano dal Piemonte, la liquirizia, i *pop corn* che venivano fatti in casa, i lupini. C'erano i *pevarins*, i peverini, gli antichi biscotti speziati delle fiere e delle feste.
Tutta la frutta locale, dalle ciliegie primaverili alle castagne autunnali, anche le carrube, il cioccolato dei poveri.
Bruna, parlandomi delle carrube si ricordò di un aneddoto di famiglia, quando durante la guerra del '15-'18, i carri militari, che portavano nei sacchi il mangiare per i cavalli e gli asini, qualche volta si fermavano davanti all'osteria a Mezzomonte. Qualche sacco con le carrube cadeva e i bambini scoprirono che erano buone e dolci, ricordavano un po' le castagne, ma a differenza di queste non serviva pelarle e iniziarono a mettere in atto un vero esproprio proletario.
La nonna Ida con le carrube faceva un decotto che utilizzava come espettorante. Metteva a bollire in acqua delle carrube spezzettate, insieme a mele, prugne secche e miele.
La ricetta di questo decotto per la tosse è più o meno la stessa che io ebbi, anni fa, da un'amica pugliese: 4 carrube, 4 albicocche secche, 4 fichi secchi o più se lo si vuole più dolce, 1 mela, 1 pera, 4 chiodi di garofano. Far bollire il tutto in 2 litri di acqua per 40 minuti.

Bruna ricorda che a Natale, negli anni '50, in famiglia facevano un piccolo albero di Natale, dove appendevamo carrube, mandarini e *struki* lessi. Il ripieno degli *struki* la nonna lo faceva con le castagne al posto delle più tradizionali noci. Prima di lasciarci, Bruna mi regala la ricetta del piatto preferito del nonno Elio, la *panada* col vino e incredibile coincidenza, è uguale a quella che mia madre preparava per il nonno Pich.

***Panada* col vino**
Ricetta: abbrustolire delle fette di pane strofinate con abbondante aglio. Metterle in una fondina, bagnarle con del brodo bollente. Attendere qualche minuto, sopra il pane versare ½ bicchiere di vino rosso, terminare con una grattugiata di formaggio vecchio e un'abbondante macinata di pepe.

## Ci sono fagioli e... fagioli!

Ci sono i fagioli che si mangiano in minestre, zuppe, insalate, e in una miriade di altri piatti, che generazioni di madri e di figlie ci hanno tramandato, attraverso quel famoso setaccio a trama larga, che ha lasciato passare solo il meglio che quella cucina del quotidiano, aveva da offrire.

Varietà di fagioli (*Phaseolus vulgaris*)

E poi ci sono i 'fagioli divinatori', una interessante testimonianza di biodiversità, come quella citata in *Nozze ieri in Friuli*, di Paola Cracina, quando le giovani donne traevano auspici anche dai fagioli. In questo rituale, ricco di simbolismi, i fagioli dovevano essere sette ed ognuno di colore diverso dall'altro. Venivano posti sotto il guanciale nella notte magica di S. Giovanni.
Se ne traeva uno a sorte al mattino, appena spuntava il giorno, ma ci voleva una determinata precauzione: la mano doveva essere rivolta all'indietro.
Il colore del fagiolo aveva la prerogativa di pronosticare il futuro: bianco, si sarebbe concluso il matrimonio a distanza di pochi giorni; nero, preannunziava una grande fortuna; rosso, allegria; giallo, incendi; bruno, la nascita di un bimbo; blu, un'eredità; screziato, un lutto in famiglia.

## La *fažolica*

Una delle minestre che più mi ha incuriosita di questa ricerca sulla cucina di Prepotto, è la *fažolica*. Ci sono *jote*, *bizne*, *uíte*, *mignestris di fasui*, etc., ma una minestra che nella sua carta d'identità riporti solo il nome del suo ingrediente principale: i fagioli, non è poi così comune. Ma ci sono altre sorprese interessanti in questa ricetta, sempre se avrete la pazienza di leggerla attentamente.
La testimonianza è della sig.ra Dorica Bergnach di Codromaz, riportata in "Due mondi - Dva svetà, Comune di Stregna, Comune di Prepotto, Občina Kanal ob Soči".

***Fažolica***
Ricetta: mettiamo a cuocere in una pentola (*lonàc*) un pezzo di prosciutto (*amca*), carote, cipolla ed aglio per almeno tre ore, più si cucina più buono sarà.
A parte metteremo a cuocere i fagioli secchi, messi in ammollo la sera precedente. Quando saranno cotti li passiamo assieme all'acqua e li versiamo nella pentola dove sta cuocendo il prosciutto. In un'altra pentola mettiamo a bollire in acqua i fagioli freschi, appena cotti li uniamo, con tutto il loro liquido di cottura, al resto degli ingredienti. Aggiungiamo ancora della bieta, del sedano, del prezzemolo e cuciniamo ancora per un'ora abbondante. La minestra si mangia calda.
Una volta veniva preparata la polenta, tagliata a pezzetti, disposta su un piatto e sopra era versata la *fažolica*. Al posto della polenta usavano anche il *sierku kruh*, il pane di granoturco.

E brava la Dorica, nella mia lunga carriera di cercatrice di vecchie ricette, non ricordo l'utilizzo in un unico piatto di fagioli secchi e fagioli freschi.
Due sono le cose: o la Dorica conosceva bene i suoi polli, ops scusate… i suoi fagioli e quindi

le loro caratteristiche di 'gusto', dimostrandosi una raffinata buongustaia, o aveva fatto di necessità virtù, intendendo per necessità, il bisogno, l'urgenza di smaltire le ultime scorte di fagioli secchi.

## *Sierku kruh*

Sicuramente questa ricetta del *sierku kruh* (pane di granturco) della Dorica Bergnach di Codromaz è la naturale, forzata evoluzione della *pinza*, il pane di granoturco tradizionalmente cotto tra le braci del focolare. Le braci sono state sostituite dal forno a legna, probabilmente quello della cucina economica. L'antenato di questo pane non aveva il lievito, al massimo un pizzico di bicarbonato, aggiunto alla farina di mais.
Ma vediamo i consigli della Dorica per farla: "In una scodella mettiamo della farina di granoturco e sopra versiamo dell'acqua bollente salata, attendiamo che si raffreddi. In un po' di latte tiepido sciogliamo il lievito di birra e lo versiamo sulla farina. Lavoriamo l'impasto per bene (quando è pronto lo si conosce dal tatto), lo copriamo e lo lasciamo lievitare in un posto caldo. Quando l'impasto è lievitato lo lavoriamo un'altra volta e lo disponiamo in uno stampo che avremo unto con del lardo (non olio), facciamo i panini ed aspettiamo che lieviti nuovamente.
Cuociamo in un forno caldo, meglio se a legna. Quando è cotto lo avvolgiamo in un tovagliolo, aspettando che si raffreddi".

## La *gráhovza* (inf. Iolanda Simaz, 1945)

E se a Codromaz ci siamo imbattuti nella *fažolica* (molto slovena, almeno nel nome), guardando bene verso Castelmonte e le Valli del Natisone, troviamo un'altra perla: la *gráhovza* dell'amica Iolanda, preparazione più *benecìjana* della precedente, dove *grah* significa fagioli.

Interessante questa testimonianza di "brodo di fagioli" bollente che veniva bevuto, più che mangiato a colazione.
Aveva la funzione di riscaldare, proprio come oggi si prende il cappuccino al bar, prima di recarsi al lavoro.

**La *gráhovza***
Ricetta: i fagioli secchi ammollati, vengono fatti bollire in abbondante acqua con cipolla e conditi con dello strutto, quindi passati.
I più affamati accompagnavano la *gráhovza* con la polenta.

## Il *paston* di Prepotto

Ed ora inoltriamoci nell'intricato, variegato mondo di questa preparazione, che ha tutte le caratteristiche per diventare uno tra i piatti identitari di un Friuli contadino, di montagna e di pianura, plurilingue e multiculturale.
Iniziamo con una simpatica curiosità: quando nel 2001, il giornalista enogastronomo Luigi Cremona, curò per il Touring Club Italiano il volume "Un amore chiamato Friuli", scelse un piatto per la copertina, uno solo fra i tanti proposti dai ristoratori presenti nel volume. La scelta cadde proprio su una invitante porzione di štakanje (del ristorante 'Sale e pepe' di Stregna), come in certe zone delle Valli del Natisone, chiamano il *paston*. E a questo pro-

*Un amore chiamato Friuli. Itinerari e gastronomia*, volume realizzato dal Touring Club Italiano in collaborazione con la Camera di Commercio, Industria, Artigianato, Agricoltura di Udine, 2001

posito come non ricordare anche il *zastoch?* "Il composto di legumi, patate, zucche, fagiolini, condito con lardo fritto", già citato nella Guida Gastronomica d'Italia del Touring Club Italiano del 1931!

Questa ricetta è della sig.ra Norma Zamò (1928-2022) di Craoretto, raccolta a voce da Caterina Cossio, attuale titolare dell'agriturismo Scribano di Craoretto.

***Paston***

Ricetta: 1 kg. di patate, 1 kg. di tegoline larghe, pancetta o guanciale, aglio, aceto, sale e pepe. Nel paiolo cuocere in acqua leggermente salata, le patate pelate insieme alle tegoline. Scolare l'acqua, ma non completamente, battere le verdure con l'apposito pestello in legno, fino ad amalgamare bene gli ingredienti. Condire il *paston* con abbondante pancetta o guanciale, fatta rosolare in un po' d'olio, insieme a due spicchi di aglio, alla fine sfumare il condimento con un buon aceto di vino rosso di casa.

Il *paston* dunque, un piatto i cui echi rimbalzano da una valle all'altra, da un paese all'altro. Una ricetta che la dice lunga sulla scelta del nome, sul 'battesimo' che certi piatti ricevevano dal popolo contadino. Nome che accomuna, come pochi altri, il cibo degli uomini a quello degli animali del cortile: dalle galline, alle oche, ai tacchini. Al maiale, a cui il *paston* veniva dato nella fase ultima, quando doveva accumulare tanto buon grasso e dove qualcuno per risparmiare sulle granaglie, univa anche le castagne rigorosamente pelate. E il solo pronunciare questo nome: *paston* ci fa ritornare alla mente il grande paiolo messo sul fuoco del vecchio focolare, che solo a curiosare dentro si poteva ben scrivere un trattato su cosa in quella famiglia si allevava, si coltivava e si mangiava. Stesso nome ma anche stesso recipiente per cucinarlo: il paiolo, quello che abbiamo provveduto a sbarazzarci, forse perché ci ricordava troppo la cucina del passato? una cucina povera? una cucina di cui vergognarsi?

E' difficile rendersi conto di quanto di noi, dei nostri vecchi piatti rimane negli oggetti buttati. La comprensione di ciò che ci portiamo dietro e di ciò che buttiamo è complicata, ma meriterebbe senz'altro una riflessione!

E allora riscattiamola questa cucina, andiamo a riprenderci quel paiolo, in soffitta o in cantina o dove diavolo lo abbiamo buttato. Riprendiamoci il nostro *paston* e sentiremo, come per magia, l'incanto di tante voci che ci racconteranno della loro *pastokja, del paciùc, della pàcia, del pendalons, di zastoch, di stoco, di* štakanje, *di stak, di stokalza, di stokja*, e una miriade di altri nomi per indicare questo gioiello della cucina contadina.

"Un nobile matrimonio di ortaggi", (come già lo definì la Ciceri, parlando del *pendolons* della Val Pesarina), che la donna friulana, dalle montagne della Carnia, attraverso le valli, fino alla pianura, non ha voluto dimenticare.

Il *paston*, un piatto che, più di altri, ci racconta l'orto e le sue stagioni. Ci racconta di tecniche e di strumenti di cottura antichi … di *kotù* e di *stakaunjak* … di paioli, dove venivano cotte le verdure e di quel grosso pestello in legno, che serviva a ridurle, ancora fumanti, in un battuto, più o meno grossolano, a seconda del gusto della famiglia. Ci racconta del condimento, fatto di lardo e pancetta e dell'aceto che in molte famiglie aggiungevano e che doveva sfumare velocemente, inondando la cucina del suo profumo acre e pungente.

L'estate e l'autunno sono le sue stagioni preferite, con le patate novelle, l'ingrediente base, anche se non sempre è stato così, alle quali si aggiungono, a seconda di cosa offre l'orto, le tegoline, oppure i fagioli freschi e il *malon*, come anche a Prepotto e in tutte le Valli del Natisone chiamano una particolare zucca (questa sì purtroppo dimenticata), che si consumava immatura durante l'estate.

Più autunnale è l'aggiunta delle foglie delle rape e dell'ultima bieta. In primavera, invece, si raccoglie e si unisce alle patate, che in can-

Il paiolo e il pestello in legno (*stakaugnach*) che veniva utilizzato soprattutto per pestare e amalgamare gli ingredienti del *paston*

tina stanno già germogliando, l'ultimo radicchio dell'orto che mescolato al tarassaco, la *tale* per i friulani, trasmettono al piatto quel caratteristico sapore 'dolcemente amaro'.
Banalizzare questa antica preparazione chiamandola *puré* o una sorta di *puré*, significa non riconoscere in questo "rituale" la sua unicità, fatta di sapori, dosaggi e accostamenti che solo la lunga esperienza tramandata seppe perfezionare.

## Luigia Bait (*Loiza*)

Luigia Bait (1920 - 2012) nacque a Bait, Kanal ob Soči, ora Slovenia. Un po' maga, un po' curatrice, un po' custode dei segreti delle erbe e delle piante, cittadina del mondo. Rimasta vedova giovane, dovette provvedere al mantenimento dei due figli che mise in collegio a Gorizia. Donna di grande coraggio, per tutta la vita dovette arrangiarsi per vivere con commerci di vario genere, spostandosi dalle Valli del Natisone a Prepotto, al Collio, a Gorizia e chissà fino dove ancora. In particolare si dedicò al commercio dei funghi, freschi e secchi e dei preparati a base di erbe.
Conobbi la Loiza tanti anni fa, nessuna data tra gli appunti di quel pomeriggio memorabile che passai in sua compagnia, solo un fogliettino volante col suo numero di telefono. Non la chiamai, pentendomi ancora oggi, e lei, già molto anziana, se ne andò portandosi dietro tutte le sue incredibili storie.
Bussai alla sua porta un pomeriggio di primavera, abitava in un minuscolo paesino nei pressi del Santuario di Castelmonte. Una conoscente mi disse che lei avrebbe potuto darmi delle informazioni utili sulle

*Lidrichesse* di Norino Martinis (1926-1997), olio su faesite, cm 42 x cm 83

tradizioni legate alla festa di San Giovanni. Allora mi interessavo anche di piante e raccolte rituali, conoscevo il *mac di San Zuan* della Carnia anche grazie alle ricerche pubblicate del m.o Domenico Molfetta, ma poco o nulla sapevo della mia zona, le Valli del Natisone e dintorni.

Conoscevo la raccolta delle margherite, le *roze Svetega Ivana* che infilate in lunghi spaghi formavano i festoni (*krancelni*), da appendere alla porta o sui paioli per la protezione della casa. Conoscevo le croci (i *križaci*), fatte con i lunghi pennacchi bianchi della barba di capra (quell'*Aruncus dioicus* i cui germogli in primavera si consumano come asparagi), alternati alla felce (*prapot* in sloveno, da cui deriva il nome di Prepotto). Qualche donna, per bellezza o per antica memoria, aggiunge al centro della croce un mazzolino di iperico, margherite e qualche rosellina. Troppo poche però, ho sempre pensato, le varietà di piante e di fiori che si raccolgono in questa magica data dell'anno per potermi accontentare: ero certa che le Valli e i comuni limitrofi avessero le potenzialità per fare o, meglio, per dare molto, molto di più. Così ho continuato a cercare, a informarmi e fu così, fortuna o chissà che altro, che mi ritrovai quel pomeriggio al cospetto della Loiza. Questa donna lucidissima e con una memoria incredibile, iniziò subito a raccontarmi, mescolando parole in friulano, sloveno e italiano, dello sciroppo di vino ed erbe che lei chiamò 'vino della Madonna', e che da sempre si beveva nella sua famiglia come depurativo, per il cambiamento del sangue, per la cura di primavera, nella dose di un bicchierino la mattina, a digiuno.

Le erbe devono essere raccolte col tempo asciutto, si raccomandò, e durante la luna vecchia di maggio, il mese consacrato alla Madonna.

Tredici erano le erbe (la magia dei numeri tramandata anche nel vino medicato), più o meno le stesse che lei utilizzava anche in altre ricette di cucina, come la *cvarča* (frittata) o il *fancel*, solo per citare qualcuna. Quelle tredici erbe la Loiza le coltivava nel minuscolo orto davanti casa; era molto anziana, camminava con difficoltà, e quell'orto per lei rappresentava la sua piccola farmacia.

**Il vino della Madonna**

Ricetta: achillea (*Achillea millefolium*), assenzio (*Artemisia absinthium*), cumino (*Carum carvi*), finocchio (*Foeniculum officinale*), levistico (*Levisticum officinale*), malva (*Malva silvestris*), melissa (*Melissa officinalis*), menta (*Mentha piperita*), ortica (*Urtica dioica*), partenio (*Tanacetum parthenium*), rosmarino (*Rosmarinus officinalis*), ruta (*Ruta graveolens*), salvia (*Salvia officinalis*).

Bollire in un litro di acqua tutte le erbe per circa dieci minuti; far raffreddare, quindi filtrare. Mettere l'infuso in una casseruola, aggiungere pari peso di zucchero e il succo di mezzo limone, mettere a cuocere su fuoco bassissimo fino ad addensare. Fuori dal fuoco aggiungere un litro di vino bianco secco.

E dopo la cura rinfrescante di primavera con il vino della Madonna, la Loiza passò alle malattie da raffreddamento, quelle della stagione fredda che lei curava con la grappa, lo *slìgoviz* che faceva in casa, nel quale metteva in infusione: salvia, ruta, bacche di ginepro e miele. Faceva anche un digestivo e, per ogni litro di *slìgoviz*, univa: 200 gr di zucchero, 1 cucchiaio abbondante di semi di cumino, 25 gr di caffè in grani tostato, la buccia di un limone e la buccia di un arancio.

"Se trovi la qualità delle arance sanguinelle, viene più buono", mi disse. Quanto al cumino "lo andavo a raccogliere nei prati intorno a Castelmonte, ma adesso faccio fatica a camminare e me lo faccio portare da Cividale. Non è così profumato, ma alla mia età bisogna sapersi accontentare. Col cumino faccio anche il caffè, lo prendo dopo mangiato, mi aiuta a digerire".

*Raccolta di erbe* di Norino Martinis (1926 - 1997); olio su faesite, cm 39 x cm 49

**Caffè col cumino**
Ricetta: tostare dei semi di cumino in una padella, direttamente sulla fiamma. Farli raffreddare, macinarli in un vecchio macinino di caffè. Nella caffettiera mettere ½ polvere di cumino e ½ caffè.

La Loiza raccoglieva anche i fiori dell'arnica quando erano ancora chiusi, li pestava nel mortaio di legno e, col succo, confezionava una sorta di tintura per rinforzare lo stomaco (ometto la ricetta perché oggi l'arnica è vivamente sconsigliata per l'uso interno).
In primavera raccoglieva i giovani getti del pungitopo (*bodlìče*), bolliti li accompagnava alle uova sode condite con sale, pepe, un po' d'olio e aceto. "Sono amari – mi disse – ma fanno tanto bene. Qualcuno li chiama asparagi selvatici, ma sbagliano".
L'acqua di bollitura, bevuta a digiuno, la Loiza la consigliava ai malati di diabete.

E mentre mi parlava del pungitopo e di quanto bene faceva, le venne in mente il cren, la radice, che lei raccoglieva in autunno-inverno se il terreno non era ghiacciato. A quel punto mi fece aprire il frigorifero e mi indicò un vasetto con dentro del cren grattugiato immerso nel vino bianco (ma precisò che poteva andare bene anche il vino rosso). Lei lo utilizzava con la carne lessa oppure per condire le patate lessate, mentre il vino, preso a cucchiaini, serviva per "rinforzare lo stomaco". Questa preparazione mi ricordò curiosamente una salsa piccante che già conoscevo detta "senape dei monaci" o "senape dei cappuccini": eravamo pur sempre vicinissimi a Castelmonte!
Mi insegnò anche una sorta di *suf* come lei lo chiamò, dove il cren fresco grattugiato veniva insaporito nel burro, bagnato con del brodo e cotto a lungo per almeno un'ora. Quando il brodo era quasi del tutto consumato veniva aggiunto del pane grattugiato. L'operazione *suf* terminava con un'ultima aggiunta di vino bianco e zucchero a piacere.

"E ora dedichiamoci al *komaráč*, al finocchio", mi disse. Sembrava divertita, meravigliata del mio interesse… immaginatevi io… ma lei era un fiume di ricordi, di ricette che con fatica riuscivo a seguire, a controllare, a stare al suo passo. La Loiza raccoglieva il finocchio in ogni sua fase di crescita: in primavera le fresche e giovani foglie servivano per la frittata, a San Giovanni i gambi legati a croce (*križaci*) li appendeva alla porta, a protezione della casa.I fiori, color giallo oro, li raccoglieva nel loro tempo balsamico, quando, raggiunto il massimo dell'aroma, del colore e del profumo li metteva a seccare. Li utilizzava poi come spezia, sfregandoli fra le mani, in diversi piatti, e non dovevano mai mancare nella *panada* e nelle sue *patate in tecia*. Infine i semi da raccogliere in tempo, prima che gli uccellini se li mangiassero.

La sera d'inverno per riscaldare lo stomaco, c'era la *panada*. Essenziale, senza fronzoli e fantasie la sua *panada*, proprio come era lei. Unico 'lusso' il brodo avanzato della domenica al posto dell'acqua, e l'aroma vagamente dolce e profumato dei fiori del finocchio. *"Qualche donna nella panada mette anche la camomilla, ma a me non piace"*.

**La *panada* della Loiza**
Ricetta: ridurre del pane vecchio a pezzetti e farli bollire nel brodo. Al posto del brodo si può utilizzare metà acqua e metà latte o solo acqua, in questo caso unire anche un pezzetto di burro. Far bollire un paio di minuti e a fuoco spento profumare con un pizzico di fiori di finocchio.

**Le patate in tecia della Loiza**
Ricetta: Pelare, affettare sottili circa 1 kg di patate, sistemarle nella padella di ferro con un po' di acqua e sale. Coprire e far cuocere lentamente sul fornello per mezz'ora circa, senza mescolare. A parte soffriggere della *zasika* (lardo macinato con aromi), unire il condimento alle patate, e continuando a mescolare, proseguire la cottura scoperto per altri dieci minuti. Solo alla fine, e un attimo prima di spegnere, profumare con i fiori del finocchio.

Un'alternativa sono le patate lessate nel paiolo, sbucciate, pestate con l'apposito pestello, quindi ripassate in padella solo con un po' di olio al posto della *zasika*, ma i fiori del finocchio, alla fine della cottura, non devono mai mancare.

***Komarac kùhan*** (finocchio cotto)
Doveva proprio amarli molto la Loiza i fiori del finocchio, protagonisti anche di questa sua originale ricetta, forse più adatta ai bambini inappetenti che per gli adulti.
Ricetta: mescolare un uovo intero a un pugnetto di pane grattugiato, sale e pepe e un bel pizzico di fiori di finocchio. Friggere in un po' di burro come una frittata.

*"Non mi ricordo se ti ho già detto di provare a mettere nel brodo di carne, all'ultimo bollore, delle foglioline di 'meta'. Ma mi raccomando 'ta prava meta', la 'vera menta', quella che si coltiva nell'orto non "te duja", la selvatica, altrimenti rischi di rovinare tutto. Io la tengo nel vaso così non se ne va in giro per l'orto e ce l'ho sempre a portata di mano".*
A quel punto le chiesi se faceva ancora la *pinza* e come la faceva.
*"Ma certo che la faccio ancora, mi rispose, meravigliata della mia domanda, ancora oggi la mangio spesso insieme alla 'batuda' o solo col latte e quando è la stagione anche con le castagne. Un tempo la facevamo quasi ogni giorno, cotta sul focolare tra le pietre roventi e la cenere caldissima. Era di farina di granoturco ma so che tanti anni fa, così mi raccontavano i vecchi, la facevano anche con altri tipi di farina. Aveva una bella crosta, calda la si mangiava volentieri, ma se aveva due giorni era così dura che ti soffocava. Tante signore non la sapevano fare e quando capitava di andare a rastrellare non la si poteva proprio mangiare perché era piena di cenere. Per questo certe donne la cucinavano sopra a delle foglie di granoturco e coperta con foglie di vite. La si mangiava a colazione, pranzo e cena".*

**La pinza della Loiza**
Ricetta**:** 300 gr farina di mais, 100 gr semolino, ¼ acqua, ¼ latte, sale.
Unire in una terrina tutti gli ingredienti, 'battere' il composto col palmo della mano.
Sistemare in una tortiera bene imburrata da 26 cm di diametro. Bagnare la superficie con del latte. Infornare a 200°C fino alla formazione di una bella crosta dorata.

*"Cosa dici, mi chiese, se ci beviamo un caffè? Ho solo quello di orzo, ma posso aggiungere un po' di cumino*".
Si alzò dal letto, perché fino a quel momento la nostra conversazione si era svolta con lei nel letto ed io seduta accanto che prendevo appunti (e per fortuna che da giovane imparai a stenografare!).

La Loiza allora si mise seduta ed io l'aiutai a raggiungere la cucina.
Il suo racconto non si interruppe un secondo! Mi parlò di quando andava in pellegrinaggio a Castelmonte, la seconda domenica dopo Pasqua. Si portava da mangiare e da bere e una coperta per sedersi sul prato. Facevo sempre, mi disse, il pollo fritto, una prelibatezza, anche mangiato freddo.

**Il pollo fritto della Loiza**
Ricetta: 12 coscette di pollo disossate e tagliate a metà, rosmarino, salvia, aglio, pepe, sale, 2 uova, pane grattugiato, olio di oliva. Salare e pepare le coscette di pollo, 'sfregarle' con il misto di erbe. Tenere la carne al fresco per almeno una giornata. Levare le erbe, asciugare il pollo con della carta da cucina, impanarlo passandolo prima nelle uova battute e salate, infine nel pane grattugiato. Rosolare le coscette in una padella con due cucchiaiate di olio, continuare la cottura a lungo e a fuoco basso.

*"Facevo spesso il 'fancel con la mederiauka' ma per il pellegrinaggio a Castelmonte facevo quello con le mele e la marmellata di susine, era così buono, più buono dei colaci che vendevano al Santuario"*.

**Il *fancel* di mele della Loiza**
Ricetta: 2 uova, 2 cucchiai di zucchero, 1 cucchiaio di grappa o rum, 2 mele tagliate a fettine sottili, la scorza di 1 limone, 50 gr. di uvetta ammollata in acqua tiepida, 6 cucchiai di farina, latte, sale, olio, marmellata di prugne.
Montare molto bene le uova con lo zucchero e la grappa. Unire la farina, l'uvetta, la scorza del limone grattugiata, un pizzico di sale, il latte ed infine le mele a fettine. Il tutto deve avere la consistenza di una besciamella. Scaldare l'olio (1/2 bicchiere) nella padella e cuocere il *fancel* come una frittata. Servire caldo, possibilmente appena fatto, spalmato con della marmellata di prugne allungata con rum o semplicemente con zucchero.

## Bibliografia


Bonini Fabio, *Due mondi – Dva svetà*, Comune di Stregna, Comune di Prepotto, Občina Kanal ob Soči, Premariacco, Juliagraf, 2007.
Ciceri Andreina/Rizzolatti Piera, *Vita tradizionale in Val Pesarina*, Prato Carnico, Comune di Prato Carnico, 1991.
Cracina Paola, *Nozze ieri in Friuli, Usi e costumi nuziali friulani*, Udine, Edizioni di Int Furlane, 1968.
Dal Cer Carlo, *Tradizioni alimentari di alcuni paesi dell'arco alpino orientale*, Udine, Arti Grafiche Friulane, 1972.
D'Alano Redento, *Gli "ex voto" del Santuario di Castelmonte sopra Cividale nel Friuli*, Udine, Società Filologica Friulana, 1971.
Nicoloso Ciceri Andreina, *Tradizioni popolari in Friuli*, Reana del Rojale - Udine, Chiandetti Editore - Società Filologica Friulana, 2002.
Pertoldi Lucia, *Mama moja. Cent ricetis plui une*, Udine, Società Filologica Friulana, 2022.
Perusini Antonini Giuseppina, *Mangiare e ber friulano*, Venezia, Neri Pozza, 1963.
Pirona Giulio Andrea/Carletti Ercole/Corgnali Giovanni Battista, *Il nuovo Pirona. Vocabolario friulano*, Udine, Società Filologica Friulana, 1983.
Plahuta Slavica/Medveščček Pavel, *Doline in Okusi, Valli e sapori. I cibi tradizionali dei comuni di Kanal ob Soči e Prepotto*, Comune di Kanal ob Soča, 2015.
Špehonja Nino, *Vocabolario Italiano - Nediško*, Cormons, Poligrafiche San Marco, 2012.
Touring Club Italiano, *Guida Gastronomica d'Italia*, Milano, 1931.
Touring Club Italiano, *Un amore chiamato Friuli, Itinerari e gastronomia*, Milano, 2001.
Zucchiatti Valter, *Cibo e memoria*, Fagagna, Litostil, 1991.

## Può un comune come Prepotto non avere la sua *gubana*?

Certo che no! Infatti l'abbiamo trovata, per la verità è stata Lei a presentarsi spontaneamente e generosamente alla nostra tavola, proprio come ha sempre fatto da generazioni, offrendosi in tutta la sua bontà e regalità simbolica alla fine di ogni festa, in tutte le cucine, dalla più povera alla più ricca, a Pasqua e a Natale, ai matrimoni e ai battesimi, ai *senján* e ai *licôf*.
Ringraziamo la famiglia di Ettorina Serena Di Lenardo che ha voluto farci questo regalo.
La ricetta della gubana appartiene al ricettario manoscritto della signora Giuditta Rieppi in Di Lenardo (1874-1948) originaria di Albana di Prepotto, redatto nella seconda metà dell'Ottocento.

Giuditta Rieppi con il marito Odorico Di Lenardo e le loro due figlie, Valeria la più piccola e Anita

***Gubana specialità friulana***
*Fare la pasta per focacce con le seguenti dosi: Kg 1 farina (00), 12 uova, gr 200 burro, 300 zucchero, un pizzico di sale, corteccia di limone, vaniglia, liquore maraschino o altro liquore (tutto questo a piacere e discrezione).*
*Poi prendere gr 60 di lievito fresco e scioglierlo in un 1/5 di latte tiepido, dividere i rossi delle uova e sbatterli con lo zucchero, aggiungere il burro liquefatto e due chiare d'uovo a neve, la farina e tutto il resto. Mescolare assieme in un luogo molto caldo per ½ ora, lasciando lievitare senza che faccia la crosta, coprendo prima con una tela di cotone e poi con una stoffa di lana, fino a quando il composto non si gonfierà 2 o 3 volte il volume primitivo.*
*Intanto si prepara il ripieno con le seguenti dosi: gr 100 uva malaga alla quale si toglie il seme, gr 100 uva sultanina lavata e pulita, gr 100 uva passolina pure pulita, gr 100 mandorle sbucciate rosolate nel burro e pestate, gr 100 noci pestate assieme ad un po' di pane grattugiato, gr 10 cedro tagliato a filetti, gr 10 pinoli rosolati nel burro, gr 50 di cioccolato al latte in polvere o grattugiato. Raschiatura di un limone, vaniglia e liquore a piacere.*
*Mettere il tutto in un recipiente e mescolare bene e aggiungere un uovo intero sbattuto e 150 gr zucchero. È ottima cosa mettere il ripieno ad intiepidire. Quando la pasta sarà sufficientemente lievitata si dividerà in 2 o 3 pezzi; stenderla con il mattarello alla grossezza di un dito mignolo e spalmarla all'interno con molto burro, dopo di che si stenderà sopra uno strato di ripieno. La foglia così preparata si arrotola su sé stessa ottenendo un cilindro che si attorciglierà a formare una spirale. Quindi a questo punto le gubane sono pronte e basta metterle nuovamente a lievitare per 3 o 4 ore sempre al caldo e quando avranno raggiunto una sufficiente lievitazione si mettono sopra una carta oleata unta di burro e a sua volta sopra una lamiera e quindi al forno non troppo caldo. Sopra, prima di infornarle, si bagnano con la chiara d'uovo senza batterla perché vengono più belle dorate. Se il ripieno della ricetta sarà troppo abbondante sarebbe consigliabile di raddoppiare la dose della pasta ed in caso che questa rimanga, farne delle focacce.*

# *Prepot sot vie*
## A Cladrecis uno dei più importanti siti paletnologici del Friuli orientale

Paolo Fabbro

Non si immagina, girando per la parte meridionale del comune di Prepotto che, fra quelle morbide colline, con boschetti, prati, tanti vigneti e persino qualche uliveto, ci possano essere delle grotte. In effetti queste vengono normalmente considerate come formazioni tipiche di paesaggi aspri, come il non lontano Carso, e come la poco frequentata parte settentrionale del comune, la stretta valle dello Judrio.

Eppure, in quei terreni, costituiti prevalentemente da una formazione rocciosa che i geologi chiamano Flysch, cioè alternanze di strati di arenarie, marne (localmente *ponca*) e argille, formatesi come deposito di antichissime frane sottomarine e successivamente emersi con l'orogenesi alpina, si trovano dei banchi di roccia calcarea in cui ha luogo il carsismo, cioè l'erosione causata dall'acqua ricca di anidride carbonica lungo fratture preesistenti.

Nel comune di Prepotto sono state finora censite, e registrate al catasto regionale, 57 cavità, prevalentemente pozzi naturali non molto profondi, o grotticelle dallo sviluppo limitato. Le più estese, la Grotta dei Carpini e la grotta di Mulin Vecchio, superano di poco i 200 metri. E proprio in quest'ultima grotta, situata nelle vicinanze dell'abitato di Berda ed esplorata nel 1974 dallo speleologo goriziano Maurizio Tavagnutti si trovano numerose delle particolari strutture chiamate "microgours", piccoli terrazzamenti dovuti a deposito calcareo, come delle minidighe che formano dei piccolissimi laghetti dall'indubbio effetto estetico. Da segnalare anche la Voragine a S di Prepotischis, profonda circa 50 metri, interessante per le spettacolari concrezioni rosso arancio che rivestono una parete; la grotta è stata inizialmente studiata nel 1972 da alcuni soci del Gruppo Speleo L. V. Bertarelli, di Gorizia.

Ovviamente alcune di queste formazioni carsiche erano già ben note agli abitanti del posto, i pozzi naturali a volte venivano ostruiti per evitare pericoli a persone o animali domestici ma anche, purtroppo, potevano essere utilizzati come discarica per sbarazzarsi di rifiuti o carogne. Ciò non riguardava solamente l'area qui considerata, ma era un fatto comune, e non del tutto scomparso, in tutti i territori con caratteristiche simili, dalle Prealpi Giulie al Carso e altrove.

A questo proposito è il caso di ricordare che già nel 1904 Alfredo Lazzarini (sul quale torneremo in seguito), membro del Circolo speleologico udinese, dopo aver esposto le circostanze, faceva notare "un evidente pericolo di inquinamento delle sottoposte sorgenti usate poi a scopo potabile dall'uomo e dagli animali domestici". In seguito a ciò intervenne il Prefetto di Udine, Doneddu, con una circolare che invitava i sindaci ad applicare le leggi sanitarie vigenti e la tempestiva ordinanza di polizia veterinaria (3 maggio 1904). La circolare è rimasta in buona parte disattesa, ma almeno ha stabilito un precedente e una questione di principio.

**Sot la Nape** 75 (2023), 2, 118-121
ISSN 1120-8961; © Società Filologica Friulana

## Esplorazioni

La prima esplorazione con metodo scientifico nella zona è stata effettuata proprio da Alfredo Lazzarini (Udine 1871 - Gorizia 1945). A lui, insegnante, zoologo, etnografo, si deve la fondazione, insieme ad altri studiosi, nel 1897 a Udine, del Circolo Speleologico Idrologico Friulano (CSIF), il primo nell'Italia del tempo (a Trieste esisteva già una associazione speleologica, ma allora la città faceva parte dell'Impero Austroungarico).

La grotta, visitata dal Lazzarini e da un compagno il 5 marzo 1898, fu chiamata "Abisso di Tercimonte" in quanto si trovava nei pressi di quell'abitato; i locali però la chiamavano *Buse* (o *Spilugne*) *dal Ceselin*. L'esplorazione non deve essere stata agevole, considerando gli strumenti tutt'altro che tecnologici dell'epoca: corde a nodi e candele. Lazzarini ne relaziona, pubblicandone anche il rilievo sulla rivista «In Alto», organo della Società Alpina Friulana (SAF) nel numero del settembre 1898. Si tratta di una cavità verticale, profonda circa 30 metri, con un ingresso quasi rettangolare che, a detta degli abitanti del luogo, si era improvvisamente aperto circa 80 anni addietro rischiando di ingoiare una donna che poco prima faceva legna nei pressi. Lo studioso spiega l'apertura della voragine con uno scivolamento degli strati superficiali che così hanno liberato la copertura dell'abisso. Purtroppo ora della grotta non si trova traccia, l'ubicazione esatta non è conosciuta (a quei tempi non c'era il GPS) e, probabilmente, l'ingresso è stato nel frattempo ostruito artificialmente o da una frana. Da notare che la zona è stata pesantemente modificata nel suo aspetto ambientale dalla presenza di un grosso complesso agrituristico.

Bisogna citare anche la *Buse dal Diaul* situata sul monte Spich presso Castelmonte, proprio sul limite fra i comuni di Prepotto e di San Leonardo. È stata inizialmente studiata da un giovanissimo Ardito Desio e descritta dettagliatamente nel 1914 su «Mondo Sotterraneo», la rivista del CSIF, senza però pubblicarne il rilievo. Questo è stato eseguito molti anni dopo, nel 1960, dal CSIF e poi aggiornato dagli speleologi del Gruppo speleo L. V. Bertarelli di Gorizia nel 1974. La grotticella però era stata ampiamente modificata e artificializzata durante la grande guerra (nei pressi sono state scavate anche tre cavernette orizzontali) e trasformata in opera difensiva. La *Buse dal Diaul*, conosciuta comunque da sempre dai locali, trae il nome da una leggenda correlata alla presenza del vicino santuario mariano. Come in tutte le leggende popolari le versioni variano a seconda di chi le riferisce, due di queste sono riportate in un saggio di Maurizio Tavagnutti pubblicato nella interessante monografia (2002) *La valle dello Judrio* curata dal Centro Ricerche Carsiche "Carlo Seppenhofer" di Gorizia. In sintesi, si racconta di una gara fra il Diavolo e la Madonna per impossessarsi del monte; essendo arrivata

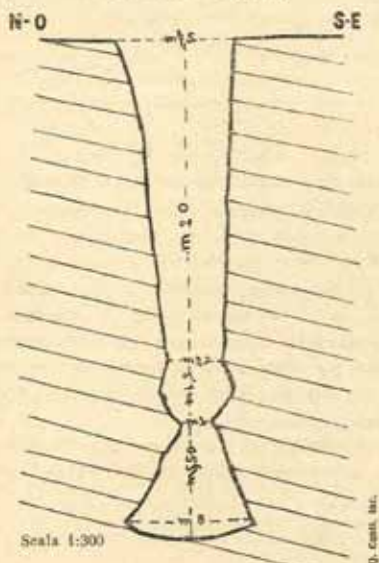
*I doi creps di Cladrecis*, disegno dei vasi di Cladrecis. Dal catalogo della mostra "Antichi Abitatori delle Grotte in Friuli" tenutasi a Udine nel 2021

Società Alpina Friulana 47

L'ABISSO DI TERCIMONTE.

A nord di Prepotto, in quel di Cividale, e precisamente poco discosto da quel gruppo di case che riceve il nome di Tercimonte, s'apre nel fianco verdeggiante d'un colle, sparso di castagni, all'altezza sul mare di m. 240 una specie di pozzo naturale, che scende nelle viscere della terra per ben 30 metri, quasi verticalmente. È questa una informe spaccatura, dalla bocca quasi rettangolare, col diametro maggiore, da N-O. a S-E., di m. 7.50 e col minore, da N-E. a S-O. di m. 5.

Discende dapprima, leggermente stringendosi nei suoi fianchi, per circa 20 metri, dove sembra il pozzo abbia a chiudersi, tanto si ravvicinano in quel punto le pareti della voragine. Questa prima stretta sulla sezione N-O. a S-E. ha circa m. 3.50 di larghezza, meno nella opposta direzione. Sul lato N-O in questo punto come anche più sotto, all'altra stretta di m. 2, sporgono dei grossi sassi, i quali rendono malagevole e pericolosa la discesa. Fra le due strette c'è un tratto di discesa di m. 4.50, all'intorno del quale nuovamente alcun poco si allargano le pareti dell'abisso. Questo, al disotto della seconda stretta, scende allargandosi a campana, di modo che riesce impossibile il raggiungere il fondo altrimenti che sospesi del tutto alle corde e senza aderire colla persona alle pareti. Ed è nel fondo che la voragine raggiunge, sempre sul diametro N-O. e S-E., la massima larghezza di 8 metri.

Il seguente profilo verticale darà meglio di qualunque descrizione l'idea del baratro, che noi chiameremo di Tercimonte e che da quei terrazzani vien designato coll'appellativo di *Spilugne di Ceselin*.

L'articolo di Alfredo Lazzarini sulla rivista «In Alto» della Società alpina friulana che riguarda la *Spilugne di Ceselin* (n. 5, anno 9, 1 settembre 1898)

prima la Madonna, il Diavolo deluso creò una profonda buca e attraverso questa sprofondò nell'inferno.

La distanza temporale fra la prima esplorazione e il rilievo della grotticella dà idea, grosso modo, del lungo periodo in cui l'attività di ricerca speleologica nella zona dello Judrio si è fermata; le cause sono varie, non ultime le vicende belliche. La ripresa avviene con la costituzione dei due gruppi goriziani, il Bertarelli (1966) e il Seppenhofer (1978). Vengono scoperte e studiate numerose cavità (gli studi, oltre al rilievo riguardano la geologia, la mineralogia e anche la fauna ipogea presente), ma è nel 1977 che avviene la scoperta più importante.

## Bingo! La grotta di Cladrecis o del monte Brischis

Durante una ricognizione nella zona del monte Brischis, nei pressi dell'abitato di Cladrecis, effettuata dagli speleologi del Bertarelli, venne notato da un componente del gruppo, Maurizio Tavagnutti, poi fondatore del Seppenhofer, un pertugio a cui inizialmente venne data poca importanza. Durante i lavori di disostruzione, che rivelarono un 'apertura notevolmente più ampia, vennero alla luce manufatti litici e frammenti ceramici, indubbi segni di una antica presenza umana nel posto. Una presenza certamente facilitata dalla posizione dell'ingresso della grotta, rivolto a sud e che quindi permetteva l'illuminazione naturale della cavità (un vano orizzontale semicircolare, lungo circa quattro metri da cui si sviluppano due cunicoli laterali) e dalla vicinanza di una sorgente perenne. Da qui la necessità di una ricerca archeologica. Gli scavi, iniziati dai Musei Provinciali di Gorizia e proseguiti anni dopo dall'Istituto di Storia Antica dell'Università di Trieste hanno restituito, fra gli altri reperti, strumenti di selce, come bulini e grattatoi, risalenti al mesolitico (terminato verso il 4500 a.C.)

Un aspetto della grotta di Cladrecis (fotografia A. D’Andrea)

e, decisamente interessanti, i frammenti di due recipienti in ceramica, un boccale globoso e uno scodellone (ora, ricomposti, si trovano al Museo di Gorizia) che vengono fatti risalire all’inizio del periodo del bronzo antico (circa 3000 a.C.). Dal fatto che manchino tracce di focolari, si può dedurre che la frequentazione della grotta, seppur durata per tempi lunghissimi, sia stata solo saltuaria. Gli scavi comunque proseguono, trattandosi di uno dei più importanti siti paletnologici del Friuli orientale. Per evitare danni ai depositi da parte di visitatori e scavi clandestini l’entrata della grotta è stata chiusa con un cancello. Il sito è ovviamente stato oggetto di numerose pubblicazioni, per lo più specifiche; un chiaro e sintetico resoconto dei risultati delle ricerche, curato da Alessandra Martina (Musei di Gorizia), Manuela Montagnari Kokelj (Dipartimento Studi Umanistici - Università di Trieste), Maurizio Tavagnutti (Centro ricerche carsiche Seppenhofer), Paola Visentini (Musei di Udine) è stato pubblicato nel catalogo della mostra “Antichi Abitatori delle Grotte in Friuli” (Castello di Udine, 2021).

# Prepotto: andar per chiese... e altro

Ferruccio Tassin

Tempo fa, l'amico Enos Costantini mi chiese se avessi *gust* di scrivere sulle chiese di Prepotto. Orpo, gli dissi, non so niente di più (intendo del tanto, da parte loro) di quello che ne hanno scritto: telegraficamente, il grande ricognitore pre Bepo Marchetti e, approfonditamente, Tarcisio Venuti e Giuseppe Bergamini. Dunque, realtà, storia e arte sono già note.

Mi interessava, però, sapere di quel mondo, tentando di viverlo dal "di dentro": a parte l'interesse generale per il settore, rovistando nei registri parrocchiali di Tapogliano, avevo trovato che mia trisnonna, Maddalena Marcuzzi, veniva da una famiglia originaria di Prepotto.

Il padre, fabbro, era calato a Tapogliano. E si sa quanto allora fossero importanti i fabbri. Erano Marcucig, divennero Marcuzzi.

Maddalena, da Tapogliano, si trasferì a Visco col fratello Antonio (1805-1855), parroco decano, fondatore di scuole, sensibile ai fermenti di giustizia sociale, eroico nei momenti topici della storia (fatti del 1848, colera del 1836 e del 1855).

E chi sposò, Maddalena? Ma il *muini* del paese, Antonio Zecchini.

Era gente del dare, più che del prendere. Lui testimone in una quarantina di matrimoni, lei "maestra" di asilo (forse tirata per i capelli dal fratello sacerdote) e levatrice. Le figlie, anche, levatrici, asilo (voleva dire custodia, con tempo trascorso in maniera utile). Mia bisnonna Orsola, operaia a Sdraussina, sposata a Ruda; una, suora – suor Felice – dalle Orsoline di Gorizia, e mio prozio Antonino, gesuita, arcivescovo di Mira (quella in Turchia) e delegato apostolico di Lituania, Lettonia ed Estonia. Grandezze? No, povera gente, di famiglie arrivate nella Bassa per cercare una vita meno grama. Mi incuriosì: respirare almeno l'aria di quel ramo della nostra piccola e grande storia fatta di incontri.

Enos mi "pasturò" di foto abbondanti, chiese, sacelli, ancone, suppellettili, paesaggi, squarci d'arte di maestri e segni di pietà popolare; mi promise di completare le mie parole con le foto e così ha fatto.

*Lectori benevolo*, dicevano i Latini, per lisciarlo, al lettore ben disposto, racconto un po' di quello che ho visto.

Terre, quelle di Prepotto, che, cedendo al *bugel*, mi erano entrate nella mente anche attraverso il palato: mediatore lo Schioppettino, vino rosso che *al crica*. Difatti, la prima volta, che, dal concupirlo ero passato al provarlo, lo accostai all'orecchio, novello San Tommaso (solo per incredulità, non per santità).

Era vero: *al cricava*!

*Sbazziât* tra lingua e palato, si rivelava buono, sapido (parco nel vocabolario, non entro in competizione con terminologie da assaggiatori), un vino di rango.

## Cialla

Per farla breve, con un po' di ansia, dissi di sì a Enos, da curioso, più che da "storico" o altro.

Partenza dal parcheggio prima delle mura di Cividale.

Tempo bello, saliscendi stradale, panorama con vigne e boschi; architetture spontanee, che parlano di storia anche, e molto di contempo-

**Sot la Nape** 75 (2023), 2, 122-135
ISSN 1120-8961;

raneità. Qualche bell'inserimento nel paesaggio di costruzioni recenti (architetti dalla parte della natura, oltre che del committente).
Note storiche di Enos, dalle velleità di terrazzare i pendii a cottimo (progetti famosi del passato, uniti a reali bonifiche), al Refosco, a ragionamenti sul va e vieni e il non rimanere…
Entrando in abitati minimi, si percepisce a occhio che gli ultimi decenni hanno spolpato il territorio, eppure siamo in luoghi dentro e fuori; con viaggio breve si accede alle necessità che fanno comoda la vita.
Prima chiesa, a Cialla, chiusa. Non c'era il custode della chiave. Chiesa bella, antica, tutta in pietra squadrata; campanile a vela senza campane; una foto che la mostra com'era ma, com'è oggi, appare ancora bella. Ci leggi il tempo, la volontà di perpetuare una presenza di qui all'eternità.
Dall'esterno, vedemmo anche una chiesa nuova, poco discosta dal paesetto. Da sé, aveva la sua dignità, niente da dire, ma non parlava, né spiegava la propria necessità.
L'altra sì, aggrappata a spazi brevi presi dalla collina. Parlava subito: di imprese eroiche, di plebi che da ogni *blec* di terra strappavano la vita ai giorni. Che affidavano le speranze con fede in Dio. E Dio volevano lodare e pregare, trovando un posto privilegiato nelle chiese.
Loro e Lui, là dentro, in un silenzio ancora più silenzio di quello che si respirava all'esterno, dove acqua, vento, uccelli parlavano.
Padre Andrea, dei Cappuccini di Castelmonte (*Madone di Mont*), ubiquitario parroco di manciate di case e sparuti gruppi di persone e fedeli, aveva dato a Enos la topografia delle chiavi. Quel giorno andò buca.
Ma intanto si poteva pensare al pronao della chiesa, un avanzamento della navata, nel processo di crescita delle chiese, telescopico, a cominciare dall'abside (coro), necessario nell'età del barocco con le sue feste, le sue processioni, ma anche più tardi. A volte, vi si costruivano pure degli altari, che suscitavano sanzioni o ingiunzioni di demolizione nel corso delle visite pastorali.

Orbata delle campane, sembra reclamarle. Si noti l'attrazione elettrica per le chiese: fili, e perfino un vecchio attrezzo che sosteneva gli isolatori in vetro o in ceramica, segni che le chiese servivano sì ai viventi, ma erano motivo di adoperarle, per non far protestare i privati. Qui il *gjat* c'è: dà motivo per tappare la bocca a chi direbbe che *no l'era nancja un gjat!*

La chiesa di Cialla in una foto di repertorio: c'erano le campane e c'era sempre l'ancoraggio per i fili della luce (foto Pignat scattata il 2 febbraio 1956. Fototeca dei Civici Musei di Udine)

Numerose erano le motivazioni per i siti delle chiese corrispondenti alle sommità delle alture (strategiche, pericoli di acque, proprietà…), ma c'erano anche motivazioni più elevate: "Il monte è il luogo e il simbolo dell'incontro tra cielo e terra, dell'ascesa umana e della teofania", il manifestarsi del divino.[1] Qui poi batte anche con il nome della località, Cialla "prominenza di un monte", e un'altra guida ce la dichiara tale: lo studio della toponomastica di Maurizio Puntin e Lauro Jacolettig, che ti prendono per mano e fanno parlare luoghi tempi e persone, con premessa di Giorgio Banchig (una premessa che vale il perfezionare un detto latino, dato che in essa ci sono il *multum* e i *multa*): ti spiega ampiamente, in breve spazio, la geografia e la storia plebanale.[2]
Mi viene malinconia quando vedo che queste testimonianze di vita e di fede restano indietro; lo dico da laico, per essere imparziale. Si toglievano il pane di bocca per questi segni di speranza!
Per tirarmi su, penso alla natura, che ha più possibilità: i gatti circolano, senza grossi patemi d'animo e gli uccelli sembra cantino in esclusiva per noi; il vento è un vento come si deve. Ti parla; e ti senti uno che vale, a prescindere dal tuo valore…
Il titolo della chiesa, dei Santi Ermacora e Fortunato, ci racconta di antichità aquileiesi, benché le chiese attuali non si dichiarino anteriori al Cinquecento o al Quattrocento. C'è da considerare il rovinoso terremoto del 1511!

## Chiazzacco

Preceduti da consultazione del citato manuale di toponomastica, che ci racconta del toponimo romanoceltico di Chiazzacco con ascendenze gentilizie latine e profumi fin transalpini, francesi,[3] ci troviamo a Chiazzacco: la chiesa di San Pietro, *parva sed apta nobis*; è piccola, ma sufficiente ad una comunità abbarbicata su luoghi dove gli spazi andavano risparmiati. Le ha tutte, la nostra chiesetta: dal pronao, si coglie la pianura che incanta l'occhio. Già parla con la facciata: era una *ecclesia picta*, chiesa con affreschi, tutto sul gigantesco: un San Martino a cavallo, un San Cristoforo a proteggere i viandanti; perfino dei pesci, con lo sguardo strano, sono grandi.

Chiesa di San Pietro Apostolo di Chiazzacco: i Santi Pietro e Andrea sull'arco della porta d'ingresso

Porta con l'arco a sesto acuto e leggera strombatura: "Io sono la porta, dice il Signore (*Lc*, 10, *Gv* 10), "Anche gli apostoli sono le porte della chiesa",[4] difatti ne troviamo due, al culmine dell'arco e sono l'onnipresente San Pietro e Sant'Andrea; di Pietro, che sia il primo sulla terra, non c'è dubbio, il fratello Andrea è il primo degli apostoli.

1 Marchetti 1982; Bergamini/Venuti 1983; Venuti 1985; Heinz - Mohr 1984, p. 234.
2 Puntin /Iacolettig 2015, pp. 53-54.
3 Ivi, pp. 52-53.
4 Durand de Mende 2000, p. 36.

Chiesa di San Pietro Apostolo di Chiazzacco: Sant'Elena e Sant'Antonio con i loro attributi caratteristici

Da quando ne ha scritto Tarcisio Venuti (in lungo, in largo, e bene), tutto è cambiato: all'interno il colore ti avvolge, anzi, i colori. E per un sacerdote di quel tempo, parlare di Cristo, della Madonna, degli Apostoli, dei Santi, tutti immersi nella vita, dev'essere stato un piacere: aveva i video, e l'impatto per i fedeli era vivace. Le immagini parlavano perché, in esse, lì si era proprio immersi (oggi, noi, dalle immagini siamo sommersi). Tra gli apostoli che corrono attorno nella fascia di base trovi San Pietro, con una chiave talmente imperativa per la sua grandezza, che non stenti a capire la primazia di lui e la capacità di chiudere o di aprire; trovi San Giacomo nella veste del pellegrino che va… Sull'arco santo, vedi una sintesi originale della annunciazione. E poi, nell'abside sfolgorante, seduti, ma sembrano lo stesso venirti incontro: Sant'Antonio Abate e Sant'Elena: lei con la Croce; è stata o non è stata Lei a trovare quella vera sul Calvario? e poi era popolare tra le genti slave.
E Sant'Antonio, poco importante?
Te lo ha piazzato in una posizione da protagonista, il pittore, certo ispirato dal sacerdote committente: i pittori avevano scarse possibilità di essere autonomi…
Antonio Abate, Antonio il Grande: lunghissima vita, carità eccelsa, un poco criticabile, perché… l'aveva fatta anche coi beni della sorella! Qui lui c'è tutto: ieratico, aspetto da vecchio (che fu, oltremodo); bastone a tau e tau sul mantello. Il "Tau" era il simbolo degli Antoniani (ordine monastico che fiorì soprattutto in Francia), probabilmente venne scelto perché, oltre a ricordare la croce, rappresentava la stampella usata dagli ammalati e alludeva alla parola *thauma*, che in greco antico significa "prodigio".[5] Un cenno a sé merita questo irsuto porcello con originale imbragatura per tenere una campanella: questa lo segnalava proprietà degli Antoniani (o Antoniti) che ave-

[5] Wikipedia, ad vocem.

Chiesa di San Pietro Apostolo di Chiazzacco, particolare degli affreschi della volta: si noti la tenerezza del Bambino

vano il privilegio di lasciar scorrazzare queste bestie in cerca di cibo. Peli lunghi (e questo lo dichiara), perché spesso dormivano all'aperto; denti prominenti (più degli odierni) perché il cibo se lo dovevano procurare, difatti erano porcelli "di corsa", diversi dai nostri, che si presentano con la zona dei prosciutti non smilza come loro, ma ben tornita. Fondamentali nella alimentazione della povera gente.[6] Il porcaro, il pastore dei porci, era il servo più pagato. Allora si capisce perché l'enfasi nel culto di Sant'Antonio: proteggeva gli animali!
Al centro di tutto l'apparato degli affreschi, il Cristo trionfante: è lui che salva; i santi aiutano, intercedono. Enfasi e solennità ispira la Madonna, nella veste di Madre col Bambino in tenero atteggiamento e Lei che tiene un fico in mano: la dolcezza, e anche il fico, nella alimentazione umana, era importante! Ci sarebbe tanto da dire ancora: i tondi con le Sante sulla volta; *l'horror vacui*, del vuoto, riempito da angeli con gli strumenti della passione, insomma una sintesi della storia della salvezza, una piccola enciclopedia santorale, un rapido *excursus* sulle devozioni del tempo. Usciamo con gli occhi pieni di colori e con le immagini delle numerose Sante con i loro segni distintivi, cantata dal narrativo e palpitante testo di Tarcisio Venuti.

## Centa

Una chiesa vissuta e ben tenuta anche quella dei Santi Pietro e Paolo a Centa, molto migliorata da quando ne scrissero Venuti e Bergamini, ma ancora bisognosa di restauri. Centa, il nome ce la dice legata alle fortificazio-

[6] Cfr., ad esempio, Costantini 2015; Del Fabro 2022.

Chiesa dei Santi Pietro e Paolo di Centa: lo sfavillio dell’altar maggiore

ni, a guardia di, si capisce al volo che è parola latina; toponimo non raro legato alle incursioni turchesche del Quattrocento, ma non solo. Il titolo di qui compare tardi (Seicento).
Di colpo ti impressionano due punti: l'ancona lignea dell'altar maggiore fiorita di statue fra oro e colori sgargianti; la volta con le costolature che mostrano immagini di pietra dal fascinoso simbolismo. Là l'occhio si pasce e lo racconta al cervello.
Poi ti accorgi che non è finita; che sulla parete sinistra c'è un bel quadro cinquecentesco del cividalese Girolamo Ridolfi; che, sulla parete destra ce n'è un altro con una affascinante, ma non pienamente leggibile Natività; che c'è una tela tolta dal retro del quadro del Ridolfi, e racconta del cameraro orgoglioso dell'averla fatta realizzare nel 1585. In fondo, sulla controfacciata, in un cartiglio, la notizia che a metà Settecento (1751), la chiesa era stata restaurata. L'altare, per nostra fortuna, più recentemente, salvo il paliotto di cuoio dipinto, con le figure di chi? Ma di San Pietro e San Paolo, che raccontano un poco di sé: aspettano il restauro, come la cornice lignea del paliotto. "Accontentiamoci" di leggere l'altare, secentesco, ma opera su modelli anteriori. Un movimentato Dio Padre al vertice e non poteva essere diverso, e poi patetici racconti nell'insieme: scendendo, Sant'Anna che insegna a leggere alla Madonna (sempre bello questo accenno all'istruzione femminile) e, di là di loro, il padre e marito San Gioacchino. In mezzo, un Sant'Antonio Abate, sempre lui! Sarà di significato nella vita di quelle genti? Dice tutto di lui l'altarista: il bastone, il libro delle sacre scritture; il "fuoco di Sant'Antonio" da cui sarebbero stati guariti parecchi al trasporto delle sue reliquie da Costantinopoli alla Francia; la campanella, il *purcitut*, la zucca borraccia (*coce di bevi* in friulano) del viandante e perfino il carico di anni che si trovò (morì a 105 anni!).
Più in giù, al centro, in una nicchia, la Madonna con Bambino, è una Immacolata: la luna sotto i piedi ce l'ha e sullo sfondo

Chiesa dei Santi Pietro e Paolo di Centa: i Santi Pietro e Paolo nel quadro del cividalese Girolamo Ridolfi (1585) con, alla base, una insistita, quasi miniata, Natività

Chiesa dei Santi Pietro e Paolo di Centa: in questo dipinto (*Franciscus Colussius pinxit anno MDCCLXXVII*) sembra di cogliere il fruscìo della seta nella figura vestita di celeste

Chiesa dei Santi Pietro e Paolo di Centa: una parlante Sacra Famiglia vista in maniera moderna; sullo sfondo, la chiesa, scene di vita quotidiana e tanti bambini che giocano. È da superare la paura, che si avverte in tante chiese, di aggiungere opere d'arte contemporanea, mentre, ahinoi, non si teme di introdurre banalità. Si dovrebbe dar voce al dire di Paolo VI sull'arte contemporanea…

La serena ambientazione della chiesa di Centa

azzurro un brillare di stelle, più delle canoniche dodici. Le dimensioni ne dichiarano la centralità e l'importanza

Scendiamo ancora e, sulla sinistra, c'è San Sebastiano, che si intuisce trafitto di frecce, protettore contro le pestilenze, nella solita veste di bellezza giovane, apollinea. Sulla destra un San Pietro che porta la tiara.

Parla anche lo sfavillio dell'oro: la luce: Dio è luce nella visione giovannea…

Si parlava per simboli, in queste chiese, e la gente li coglieva: "Il simbolo è simile a un cristallo, che riflette la medesima luce, in una infinità di modi".[7]

Alzando lo sguardo nell'abside, l'occhio del Dio Padre, una crocifissione in pietra dipinta e poi altre figure, reali e simboliche. Non occorre parlare di che cosa pesi San Michele e neppure del costruttore della chiesa che raffigura sé stesso, e neanche di che cosa rappresenti un digrignante demonio; di nuovo la Madonna in una inconsueta rappresentazione con il Figlio e un insistito San Pietro.

Nessuno vuole insegnar niente a nessuno, ma un completamento del restauro, dei due quadri e del paliotto, la chiesa se lo meriterebbe, e meriterebbe una visibilità più vivida il quadro, dipinto nel 1988, donato da Norino Martinis

7 Per il toponimo Centa, cfr. Puntin /Iacolettig 2015, pp. 48-49. Per il significato di simbolo, cfr. Heinz - Mohr 1984, p. 11.

La chiesa di San Giacomo Apostolo, protettore della gente che va

(1926-1997), una Sacra Famiglia tanto vicina a noi, perché tanto umana…
Lasciamo questa chiesa, abbracciata dai monti, che guarda a vigne, immersa nei fiori, con la speranza di tornarci a festeggiare restauri; non si può fare a meno di ammirare l'esterno con un glicine che dà vita alla porta e, sulla soglia, una ingegnosa antichissima scanalatura, per drenare l'acqua. Il capomastro autore si è meritata la statuetta (di cui si è detto) sulla volta dell'abside anche e, non solo, per questo. Perfino qui fa stridere i sensi l'attrazione della chiesa per i fili della luce: ce ne sono da tutte le parti.

## San Giacomo Apostolo

Passiamo davanti alla chiesa di San Giacomo, ora deposito agricolo. Bel titolo ha la chiesa: la strada, l'uomo che va; la metafora del tempo che passa e della vita.
Struttura in ottime condizioni; dovrebbe riprendere a parlare all'uomo moderno: ha molto da dire; è del Cinquecento, potrebbe essere un punto di sosta per chi, anche oggi, è protagonista dei cammini.

## Brischis

Cercando altro, ci troviamo in località Brischis: si balla tra origini friulane e slovene o tutte e due insieme, in qualche modo.
Bella novità, totale per me, ma vedo anche per Enos: non lontano da una casa, un sacello a pianta quadrata, ottimamente conservato e in un mare di verde.[8]
Sulla facciata, una scritta in corsivo con sapore di rivendicazione sociale: "Questa Capella è fatta con l'ellemosina dei poveri".
Il correttore, *sedulus*, sollecito, avverte, ma la scritta è così, con un corsivo incerto, e ripetuta sulla parete interna sinistra, dove si trova la motivazione del monumento: un personaggio inginocchiato (sarebbe il contadino Giuseppe Nassigh) e altra scritta: "Qui apparve Maria Vergine e ordinò che la sua immagina sia dipinta"; non sembri facile ironia, però la Madonna, che sarebbe apparsa la prima volta nel 1838, e poi altre volte, si accontentò di un dipinto; non fu come altrove a esprimersi con la formula consueta "E qui mi costruirete una chiesa…"; era consapevole di rivolgersi a chi aveva spirito di carità, fede, ma risorse contate. Non è il

[8] Per il toponimo e per il sacello di Brischis, cfr. rispettivamente. Puntin /Iacolettig 2015, pp. 33-34; per le vicende, cfr. la meritoria pubblicazione di Lesizza 2007 (pp. 72-73): raccoglie anche quasi tutte le ancone e i dipinti murali del Comune di Prepotto. Al cancello è affisso un foglio entro una busta di plastica; pur non avendo particolari meriti estetici, racconta le vicende del sito e del sacello, e correttamente riporta le tre dizioni del toponimo: Brischis/ Brìscijs/ Brišč; per Jacum Pitôr, cfr. Contin 2015.

commentare col ghigno dello scettico: forse la Madonna era apparsa per davvero, e forse con il Nassigh non fu loquace. Sta di fatto, però, che il sacello c'è; che, per abbellirlo con dipinti, fu chiamato, probabilmente, il popolare Giacomo Meneghini (Jacum Pitôr, Jacop Malar); i modi sono suoi, le scritte bilingui, in italiano e sloveno, sono sue.

Sulla parete interna di sinistra, c'è il Nassigh, in atteggiamento devoto, col cappello in mano; la Vergine veste di rosa con fascia verde che le attraversa il busto.

L'altarolo al centro porta l'immagine a tempera della Madonna di Pompei, fedelmente riprodotta nella consueta iconografia. Se cappella e dipinti sono tra la fine Ottocento e il 1910, come si dice e si scrive, ci siamo; la Madonna di Pompei, quale devozione irrompente, aveva, in quel lasso di tempo, una data storica: 1901, la ultimazione del santuario voluto da Bartolo Longo. A destra, la grande immagine di un santo: dalla raffigurazione sembrerebbe San Valentino.

Non si pensi al romantico protettore degli innamorati. San Valentino, da noi, si ricorda prosaicamente, per il detto *A San Valentin, si sclapa la glace cul manarin*; se non basta, c'è la glaciale, anch'essa, definizione di *mâl di San Valentin*, attribuito all'epilessia o a più generiche convulsioni.

Spoetizzare tutto? No, può darsi che la Madonna sia apparsa al buon Giuseppe Nassigh che, per di più, portava il nome del suo sposo, o forse lui Le si rivolgeva in maniera talmente affettuosa, magari disperata, che la vedeva…

Per me, è stato un momento commovente (non vuol dire secchiate di lacrime) essermi trovato a tu per tu con un povero credente e con schiere di poveri credenti. Non sono i "piccoli", evangelicamente parlando, a incontrare queste figure sacre o sante?!

Il sacello di Brischis è immerso in un ambiente di pace

La Madonna di Pompei, nella consueta iconografia, nel sacello di Brischis

*Adorazione dei Magi* nella parrocchiale di Prepotto; proviene dalla chiesa dei Tre Re di Prepotischis, sec. XVI-XVII, trafugata negli ultimi decenni del secolo scorso, restituita nel 2003. Attribuzione controversa: c'è chi pensa al carnico Osvaldo Gortanutti (prima metà del Seicento); per altri, è di Pomponio Amalteo o scuola, seconda metà del Cinquecento. Da notare la signora *cul buinç* e i tetti di paglia, elementi tanto locali

## Prepotto

Arriviamo nel capoluogo, Prepotto, *villa que Prapot vocatur*, la *que* senza dittongo nel documento 1161, un fitotoponimo, deriverebbe dallo sloveno che qualifica la felce.[9] Paese dove l'antico, il vecchio e il nuovo si sposano in un ambiente di verde che entra fin nelle vie e piazze; un centro lindo, ben sistemato; chi lo amministra si vede che ci tiene,
Monumentale la chiesa di San Giovanni Battista a Prepotto, titolo antico, amato fin dai Longobardi. Un esterno neoclassico, un interno che parla di epoche diverse, quadri quasi inarrivabili con la vista alle pareti della navata. Mettendola sul positivo, l'impressione dell'immenso, Dio, che incontra l'uomo piccolo piccolo. Poi si atterra dai grandi pensieri a racconti che ricordano spolpature di opere d'arte vendute a chissachì. Destino non rarissimo, per più di una chiesa. Per questo mi rinovella il monito del nostro parroco antico (intendo di Visco), che prima di *lâ cun Diu*, ci lasciò il monito: *Se cui che 'l vignarà dopo di*

[9] Cfr. Puntin /Iacolettig 2015, pp. 138-139.

*me al vès di vendi ancia un fros, metesi cuintra!* Qui un bell'incontro con padre Andrea Cereser, e con una catechista che sa tutto sulla chiesa, non, come spesso altrove, notizie sbocconcellate, a volte incerte o spesso assurde, ma conoscenza consapevole.
Poi vien fuori che il catechismo ai fanciulli e alle fanciulle, parte da luoghi conosciuti che parlano e parleranno. Brava, "Maestra", proprio così si fa e si preparano persone consapevoli fin da tenere età, ci mettiamo perfino un punto esclamativo!

Tre aspetti annoteremo di questa chiesa, per farla breve: un quadro, in alto nella parete di sinistra; posizione antiladro, con la storia che ha…
Secondo elemento un San Martino, dalla iconografia nuova per le nostre parti: lui con le vesti episcopali e fu vescovo di Tours, dopo avventurosa vita, venendo dalle schiere della cavalleria, e un bel bue accosciato ai suoi piedi. Ne ho visti tanti di Santi Martini, ma con un bue no; poi ci si pensa e si lega alla agricoltura, al *fâ San Martin* di tanti poveri

*San Martin cul bo* nella parrocchiale di Prepotto. A destra, pala d'altare cinquecentesca: *Madonna con Bambino, san Nicolò e un Vescovo,* trasferita nella parrocchiale di Prepotto dalla scomparsa chiesa di San Nicolò di Novacuzzo. La cornice in legno di gelso è interessante per i motivi di frutta in rilievo; non sono sempre ben riconoscibili, ma sicuramente vi compaiono delle ghiande, delle melagrane, forse una capsula di papavero sonnifero... tutte figure frequenti nelle arti plastiche, con finalità decorative, fin dall'epoca classica. Sono solitamente riunite in festoni che si ripetono, molto simili fra loro, fino in età moderna. Qui non solo non ci sono i soliti festoni, ma la mela in alto a destra, mancante di uno spicchio, a meno che non si tratti di un danneggiamento, è un elemento di originalità. Vi è infine da aggiungere che, se il dipinto e la cornice fossero coevi (sec. XVI), troveremmo qui la prima rappresentazione del mais, cereale mesoamericano arrivato in Friuli nel corso di quel secolo: in basso a destra e in alto a sinistra (forse anche in basso a sinistra) è facile notare delle pannocchie. Qualora la cornice fosse più tarda sarebbe sempre una notevole testimonianza visiva per la storia della nostra agricoltura e della nostra alimentazione

contadini escomiati dopo l'11 novembre, sua festa. Smanettando in internet, vien fuori una "buona": fiera del bestiame per il Santo a Martina Franca in Puglia, dove Martino, per associazione al bestiame, viene considerato anche il patrono…dei cornuti!
C'è anche una assai bella opera contemporanea in questa chiesa, un quadro recente: potremmo intitolarlo, senza mancargli di rispetto, "Il Cristo bello"; è opera di un cappuccino di Castelmonte, ora in altro convento.
Parlando di quadri e dipinti, ci sarebbe tantissimo da dire ancora; mi sembra interessante cavarci ancora due scoperte di Enos, che guarda alle opere, anche con l'occhio dell'agronomo.
La prima sta in una cornice; lasciamo la parola a lui: "Se è vero che il dipinto, e la cornice, sono del sec. XVI ho fatto uno scoop. La

Affresco murale sottotetto in via Albana. La Madonna tiene nella mano sinistra una spiga di sorgo, fatto unico nella iconografia sacra a noi nota. Il sorgo, cereale estivo resistente alla siccità, era di infimo valore commerciale, ultimo nella scala delle granelle alimentari e il suo pane veniva considerato alimento da bassa plebe o, come si può leggere in un componimento del Seicento: *Mangjin dal pan di sorc e sarasin / Ju sclâfs e ju cjargnei e ju vilans…*

cornice è di legno di *morâr*, ma vi si notano almeno due pannocchie di mais. Sarebbe la prima raffigurazione di questo cereale in Friuli! Forse la cornice è più tarda, chissà. Però è una bella scoperta. Tra l'altro è un mais non cinquantino (in basso a destra e in alto a sinistra). Bella la mela in alto a destra, altro che Apple".
E il mais, sulle principali piazze di mercato, lo troviamo appena i primi decenni del Seicento.

## La Madonna di via Albana

La seconda è una Madonna che sta sul muro di una casa in via Albana, sotto lo spiovente del tetto: una Madonna Regina con Bambino che il passante difficilmente nota e che è preclusa alla vista dell'automobilista. La tradizione orale attribuisce a Jacum Pitôr, ma la mano non ci sembra la sua. L'ingenuo frescante ci ha investito proprio tutto. Per far capire che si merita gloria eterna, le ha messo due angeli accanto alla corona; più regina di così; di cosa, poi. Lo dice il manto azzurro. Ma il punto di interesse, fors'anche per l'orante che Le sta inginocchiato è l'aspirazione al pane quotidiano: in questo caso fatto di sorgo rosso (*sorc ros*), meliga, perché è tale la spiga che tiene in mano. Novità botanica per noi; quotidianità tutt'altro che scontata per chi Le sta in ginocchioni e… aspetta.

## "Vino sapiente"

Ti chiedono tanti se ci sia un messaggio in quello che scrivi: sì, ci sarebbe il desiderio che questi segni del sacro rimanessero; non lì, *par dibant*, e neppure lì, per chiacchierare, non per parlare.
Che rimangano messaggeri di pietà popolare e di solidarietà con tutti, nessuno escluso, nella nostra società, spesso sordamente selettiva.
Alcuni si possono salvare con poco, altri in maniera più impegnativa.

A Prepotto c'è il vino che rende, ma se cade tutto quello di cui abbiamo parlato, di qui non passerà nessuno apposta per vedere, ammirare, interrogare, prendere ispirazione. Il vino, anche se superbo, anche se nostro, potranno trovarlo pure a Honolulu, a Ottawa e persino a Montevideo.
Mettiamo in mostra ciò che abbiamo; restauriamo, salviamo, facciamo parlare con linguaggio nuovo, cantante.
Un'idea: forse, per essa, mi rovesceranno addosso di tutto. Creiamo un marchio (per far questo intervenga chi ci sa fare), il marchio "Vino sapiente" e concediamolo a chi dà per restauri nell'arte sacra *et similia*. Così, accanto alla *culture dal bugel*, sia detto senza disprezzo o superiorità, valorizziamo anche quella *dal zarviel*.

Questa ancona, con una graziosa Madonnina vestita, non è stata censita in alcuna pubblicazione; la chiameremo la Madonna del Brolo, *la Madone dal Broili*

### *La Madone dal Broili*

Un'ultima visita difatti abbiamo fatto Enos ed io: in una osteria di rango a Prepotto, per centellinare due calici di rubino chiamato Schioppettino, e uscendo abbiamo indirizzato un pensiero reverente a una graziosa Madonna vestita su una muraglia in via del Brolo/*Broili*, in una nicchia protetta da un vetro, ma valorizzata di pittura esterna recente. Una Madonna di Fatima è, preghiamo che ci ascolti e che tocchi il cuore a tanti, e il cuore, si sa, toccandolo con la mano destra si avvicina dove là, più di uno, mette il portafoglio!

## Bibliografia


Bergamini Giuseppe/Venuti Tarcisio, *La chiesetta dei Santi Pietro e Paolo a Centa di Prepotto*, «Sot la Nape» 35 (1983), n. 1, pp. 4-13.

Contin Duilio, *Jacum Pitôr*, «Tiere furlane» 7 (2015), n. 2, vol. 23, pp. 66-73.

Costantini Enos, *Il purcit in Friûl*, «Tiere furlane» 7 (2015), n. 2, vol. 23, pp. 57-65.

Del Fabro Adriano, *Tutto si adopera: purcit e purcitârs tal Friûl. Una tradizione di sostenibilità*, Martignacco, PrimaCassa Credito Cooperativo FVG, 2022.

Durand de Mende Guillaume, *Manuale per comprendere il significato simbolico delle cattedrali e delle chiese*, Roma, Arkeios, 2000.

Heinz - Mohr Gerd, *Lessico di iconografia cristiana*, Milano, Istituto Propaganda libraria, 1984.

Lesizza Oddo, *Segni devozionali delle Valli del Natisone*, Udine, Società Filologica Friulana, 2007.

Marchetti Giuseppe (a cura di Giancarlo Menis), *Le chiesette votive del Friuli*, Udine, Società Filologica Friulana, 1982.

Puntin Maurizio/Iacolettig Lauro, *L'antica pieve di Prepotto toponomastica e onomastica, Starodavna prafara v Prapotnem Toponomastica in Onomastika*. Prefazione / Uvodna beseda G. Banchig, fotografie / slike O. Lesizza, Cividale, Združenje Associazione don Eugenio Blanchini - Most Società Cooperativa a r. l., 2015.

Venuti Tarcisio, *Chiesette votive da San Pietro al Natisone a Prepotto*, Udine, La Nuova Base, 1985.

# A Madone di Mont

Enos Costantini

## Frammenti di storia friulana sacra e popolare

I pellegrinaggi a Castelmonte sono storia, ma qui non vogliamo farvi accedere a documenti antichi; preferiamo soffermarci su tempi recenti, quelli che sono ancora nella memoria dei diversamente giovani o di chi ne ha sentito i racconti. La visita al Santuario era l'avvenimento dell'anno per molte comunità che, prima della motorizzazione, si muovevano *a piduline* o si avvalevano di carri agricoli trainati da cavalli. Talvolta partivano anche piccoli gruppi, di familiari o di amici, al di fuori della giornata canonica fissata dalla tradizione, ma potevano essere anche singole persone che avevano una grazia da chiedere o un voto a cui mantenere fede. Le motivazioni erano sempre religiose, ma si combinavano col desiderio di vivere una giornata diversa dalle altre, di uscire dalla routine dei soliti lavori e della vita paesana.

Pellegrinaggio di gente abbiente in un imprecisato anno tra le due guerre. Non c'era *guardrail*, solo del modesto filo spinato su paletti che, probabilmente, aveva lo scopo di impedire l'accesso al piazzale di ruminanti pascolanti. A destra il maestoso tiglio secolare citato nell'articolo di p. Davide M. da Portogruaro (vedi testo). Sui terrazzamenti a sinistra si vedono viti sostenute non da fili di ferro, ma da stanghe orizzontali, come si usava un po' dappertutto fino agli anni Trenta del secolo scorso: sarà stato per il *vin di messe* ché lassù dovrebbe avere tutti i crismi della genuinità (Fototeca dei Civici Musei di Udine)

**Sot la Nape** 75 (2023), 2, 136-142
ISSN 1120-8961; © Società Filologica Friulana

## Un’ora e mezza di cammino

Non andiamo, quindi, molto indietro nel tempo, prendiamo l’abbrivio nel 1912 con la *Guida delle Prealpi Giulie* curata da Olinto Marinelli (p. 609), scritta con intenti laici. La partenza è da Cividale, e la maggioranza degli attuali motorizzati visitatori del Santuario sale ancora dalla città ducale, ma la *Guida*, data alle stampe 111 anni fa, dava per scontato che l’escursionista si muovesse a piedi. La narrazione prende, quindi, un sapore di antico:

> Un’altra bella passeggiata [da Cividale] che, con poca fatica, concede una vista superba, si è quella di Castel del Monte (m. 622). Per recarvisi, si attraversa il borgo di Ponte e, giunti al pozzo, si volge a sinistra, si oltrepassa il mercato bovino, si raggiunge il crocicchio detto “il Cristo” e si prende a sinistra la strada carrozzabile che conduce a Carraria (Ciaràrie). Giunti in questo villaggio si lascia a sinistra la bella villa ora di Lenardo [ ]. Si prende quindi la ripida ascesa a sinistra della chiesetta: la via diventa poi molto più dolce ed è carreggiabile; essa segue il crinale dei colli, e conduce in un’ora e mezza circa di cammino alla borgata di Castel del Monte (due osterie con alloggio: una nell’abitato in basso, l’altra con buone camere da letto al termine del borgo superiore prima della scalinata). Castel del Monte formava un tempo comune a sé, ora è frazione di Prepotto. La parte superiore è cinta da antiche mura e torri, con due porte. Sovrasta la chiesa, santuario che originariamente dovette esser dedicato a S. Michele (ora nella cripta), ma poi fin dal XII secolo fu sacrato alla Vergine. Il santuario ottenne privilegi pontifici da Innocenzo IV nel 1247 e da molti altri Papi. Vi affluiscono ancor oggi, ma più ancora vi affluivano nei tempi passati pellegrinaggi non solo da ogni parte del Friuli e della prossima Carniola, ma anche dalla Carinzia e perfino dalla Croazia. Ad accogliere i pellegrini vi sono grandi stanzoni con letti, mantenuti dal Capitolo di Cividale che ha la giurisdizione ecclesiastica sulla curazia di Castel del Monte. La chiesa ha, sull’altar maggiore un’immagine della Vergine, in legno scolpito e dorato forse del sec. XVII.
> La vista che si gode dalla terrazza dinanzi alla chiesa, verso la pianura, e dalla porta orientale verso i monti è amplissima. Quest’ultima abbraccia tutta l’alta valle dello Judri, e le vallate confluenti del Natisone, e se ne scorgono tutte le precipue vette delle Giulie orientali dal Canin al Tricorno.

*E ce strangoladis su chei scjalârs*... Soprattutto al ritorno i canti non erano soltanto religiosi, ma si dava fondo a tutto il patrimonio di canti popolari secolari. Disegno tratto dall’almanacco *Stele di Nadâl* dell’anno 1962

## Eravamo in 245

Improntato a maggior religiosità è il racconto del pievano di Flambro don Enrico Da Ronco, come si può leggere nel libro storico di quella pieve in data 27 agosto 1921 (Dentesano/Salvalaggio 1998, pp. 101-102):

> Nella fausta ricorrenza del 50 anniversario dell’incoronazione della B.V. di Castelmonte anche la nostra parrocchia volle mandare lassù una numerosa rappresentanza a portare l’omaggio della propria devozione ed onore a Maria SS. Benedetta.

Vi ci recammo con carri e partimmo da Flambro nel pomeriggio del 26. Eravamo in 245 e tra questi circa 40 di Virco. Dopo un po' di riposo e di refezione – che ci concedemmo nella sala del Ricreatorio di Cividale – verso mezzanotte imprendemmo la salita del monte tra canti e preghiere. Anche lassù un po' di riposo. Poi alle 5 le confessioni, alle 7 messa parrocchiale con Comunione Generale, un'altra s. Messa e quindi si ridiscese felicissimi tutti. Rientrammo verso mezzogiorno in Cividale, ben inquadrati e cantando i nostri inni religiosi.

Nel ritorno – dopo il pranzo in comune e dopo un po' di visita al duomo – facemmo tappa e celebrammo la s. funzione a Pavia. Giungemmo a casa verso l'Ave Maria tra i più giocondi scampanii. I giovani del Circolo coadiuvarono magnificamente il Sig. Pievano nella direzione del pellegrinaggio.

## Quel sorriso benefico sui volti gioiosi

Nel 1932 padre Davide M. da Portogruaro, cappuccino (così si firma) narra, sulle pagine della rivista «La Panarie», il pellegrinaggio dai nostri paesi a *Madone di Mont*:

E anche oggi, nonostante i celeri e, diciamolo pure, pericolosi mezzi moderni di locomozione, i pellegrinaggi al nostro santuario vengono eseguiti la più parte nelle forme tradizionali.

Nella primavera, e ancor più in autunno, i pellegrini partono nel cuor della notte, o sul far dell'alba, isolati o in comitiva dai paesi del Friuli e della Slavia. Pochi si servono della ferrovia o delle autocorriere; la maggior parte attraversano a piedi la vasta e monotona pianura, carichi sovrappiù d'ingombranti sporte con i viveri per due e talvolta tre giorni di viaggio. Quelli del basso Friuli preferiscono venire in comitive su rustici carri ricoperti alla meglio di frasche.

A Cividale, dove i più fanno una breve sosta, vengono depositati in custodia i carri o le biciclette, e a ora conveniente i pellegrini riprendono il cammino lungo la bianca strada, che corre tra il verde dei campi coltivati e s'inerpica poi, faticosa, lungo il fianco della montagna fino al santuario. Rarissimamente i pellegrini, intrapreso il viaggio, indietreggiano dinanzi all'inclemenza del tempo: sia il caldo snervante, il sole cocente, oppure la pioggia noiosa o la burrasca, essi camminano noncuranti e sicuri. Quant'è bello e poetico vederli lungo la via che, in certe circostanze, si popola come d'incanto.

Soli o a gruppetti, nei caratteristici costumi dai molteplici e vivaci colori, che infondono una nota di vivacità al verde circostante, essi salgono raccolti e devoti, rispondendo a chiara voce alle preghiere intonate da colui che sembra il capo della comitiva. Recitano essi il Rosario, soffermandosi di tanto in tanto a contemplare i misteri, rozzamente dipinti entro le nicchie dei quindici pilastri disseminati lungo la via. I bambini, poi, con la solita loro spensieratezza e vivacità, discordano alquanto dal raccoglimento dei grandi: ora vanno innanzi, ora s'attardano, ora si sbandano, ora, stanchi, si lasciano qualche po' tirar per mano; ora infine corrono, appena lo intravvedono, al capitello a far con gli stecchi delle crocette, a depositare un fiore, a recitare un'*Ave*. Giunti al piazzale sottostante al castello, all'ombra del maestoso tiglio secolare, quelli d'un istesso paese s'aspettano; gli altri si

Foto ricordo del pellegrinaggio svolto dai grupignesi (abitanti di *Grupignan* di Cividale) il 12 aprile 1937, tutti radunati sulla scalinata che conduce al Santuario (cortesia Claudio Mattaloni)

rassettano alquanto le vesti, calzano le scarpe e poi al canto delle litanie, che s'inizia poderoso e suggestivo nell'istesso tempo, infilano la faticosa scala, attraversano il minuscolo borgo che, per strettezza, rassomiglia piuttosto ad una calle veneziana, riprendono la seconda gradinata ed entrano nel santuario.

*Sancta Maria*
Questa è la nostra santa,
Regina del ciel,
Che Dio nus dei perdon,
Kirie eleison, Criste eleison!

*Sancta Dei Genitrix:*
Che ricorriamo a Voi,
Maria di Castelmonte
Prega Gesù per noi.

Per maggior penitenza, alcuni preferiscono far la gradinata pregando ginocchioni. È questo un atto che ha sapore di tempi passati ma che, compiuto con vero spirito, ha il suo valore anche ai giorni nostri.
Raccolti nella mistica penombra del tempio, prostrati dinanzi all'altar della Vergine, che dalla nicchia dorata e risplendente di luce sorride, i pellegrini moltiplicano le loro fervorose preghiere. L'atteggiamento delle persone, l'espressione dei volti, la vivacità degli occhi, più che i moti delle labbra, lasciano intravvedere l'interne ambascie del cuore e la grande fiducia, che quell'anime ripongono in Colei, che si chiama Consolatrice degli afflitti, la Madre di misericordia, la vita, dolcezza, speranza nostra. E la statua s'anima; Maria si commuove e conforta pietosa l'umano dolore. Lo si scorge il riflesso di quel sorriso benefico sui volti gioiosi di coloro che son venuti a ringraziare.

O Maria, più grande affetto
Serberem per Te nel cor.
La corona ecc.
8 Madre, all'ombra del Tuo manto
A noi serba il cor fedel,
E ad alzarTi eterno il canto,
Tu ci guida un giorno in Ciel.
La corona ecc.

*Con approvazione ecclesiastica.*

SANTUARIO
della B. V. di Castelmonte
(Udine) CIVIDALE

Scuola Tipografica
« Madonna di Castelmonte »

Ultima pagina del bel librino di 18 pagine *Novena alla Madonna di Castelmonte*. Non è datato, ma porta la concessione d'indulgenza di Giuseppe Nogara Arcivescovo.
Il formato è di cm 6 x 11 (cortesia Annamaria Laghi)

## Lire due, compreso il biglietto

A tempi solo leggermente posteriori sembra riferirsi il racconto di Sergio Visentin (1985) per un itinerario che prende il via da Udine e si avvale del treno per giungere a Cividale. C'era ancora, però, chi partiva a piedi nottetempo e, poi, tutti insieme *a piduline* verso il santuario:

> *A lis sîs di matine, cui ch'al si jere prenotât si cjatave denant de glesie de parochie e dopo, a pît, si lave in stazion a cjapâ il treno par Cividât. Chei ch'a vevin fat un vôt a partivin a pît, a la une dopo miezegnot, e cuant che si rivave noaltris a jerin li, in stazion a Cividât, a spietânus.*
> *La mame nus veve preparât il gustâ e lu vevin metût tal prossac, cun braure. S'o vessin savût che dopo si veve di puartâlu, ce tant plui pesant, par cuatri agns vie pal mont in vuere!*
> "Colazione al sacco" *al jere scrit su la cjarte ch'a vevin mandât pes cjasis:* "quota di partecipazione lire due, compreso il biglietto fino a Cividale".
> *Il gustâ de mame: bine di pan, mortadele o persut crût (chel cuet nol jere ancjemò inventât), pomis, un toc di formadi ch'al faseve spuçâ dute la robe, simpri zâl, ch'al dave fûr il gras par dute la cjarte veline. O vevin i bêçs par cjoli cualchi gazôse cu la balute. A jerin butiliis di forme strambe cul cuel strenzût a metât, jempladis cun aghe e zucar e coloradis*

### *Come chês dôs*

Al ritorno al Santuario c'era sempre qualcosa da raccontare, ma potevano pure nascere dei modi di dire e dei "detti" dal sapore proverbiale. Ad esempio, di persone che parlano molto e hanno sempre storie da raccontare, o di due donne che sovente chiacchierano o confabulano, si dice(va) "*jessi come chês dôs di Madone di Mont*". In origine saranno state due signore che, partendo al mattino prestissimo sempre chiacchierando e tornando dal santuario a notte fonda sempre chiacchierando, prima di lasciarsi sulla piazzetta del paese si scambiarono un mutuo *i finìs di contâti doman*.

*di vert o zâl ch'al voleve dî mente o naranzade. Il gâs, metût dentri te butilie, al faseve vignî sù la balute fin su la bocje dal veri e li si fermave jessint plui grande de buse. La balute di veri e servive di tapon e, se si rompeve la butilie, e vignive fûr e si podeve alore zuiâ di balutis.*
*Si partive dal plaçâl de glesie dopo vê saludât chei che a restavin, e a pît si lave fin in stazion duà che sior Gusto, dopo vênus contâts, al faseve i biliets cul* "sconto comitiva"*.*
*Montâts sul treno, prime i viêi e lis feminis e dopo la canae, si partive. E vie fin a Cividât, simpri cjalant fûr dal finestrin chei ch'a lavin a pît e a sbeleâ a chei ch'a jerin fers al passaç a livel. Lis feminis a rispuindevin al rosari, tignût sù di siore Pine.*
*Dopo un'ore di strade si rivave* "nella città longobarda"*, come ch'e diseve siore Arpalice, la mestre, e li si cjatave chei ch'a jerin partîts vie pe gnot. S'inviavisi a pît dopo vê passât il puint dal Diaul, dulà ch'al jere simpri cualchidun ch'al veve di contâ la liende, si cjapave la strade par Cjararie e li de gleseute e tacave la rive.*
*Si fermavisi a ogni capitel di Vie Crucis par dî un Pater, Ave, Gloria. Noaltris fruts, cuant che si podeve, si cjapave lis scurtarolis e dopo si coreve indaûr par viodi dulà ch'a jerin i plui vecjos di nô; cussì si faseve trê, cuatri voltis chei sîs chilometros par rivâ al Santuari.*
*O vevin za scomençât a mangjâ la robe dal prossac, e cuant che si rivave sul plaçâl si veve finît cuasi dut. Alore si cjoleve cualchi colaç, cualchi fritule (ce buinis ch'a jerin une volte, ma forsit e jere la fan dai dîs agns), opûr cualchi pome, bagjigjos o altris golosets.*
*Tal Santuari a celebravin la messe cjantade in onôr de Parochie; i fruts a fasevin i zagos, lis frutis a cjantavin* "Mira il tuo popolo o bella Signora"*, lis feminis a preavin e i oms a cjalavin i cuadris P.G.R* "per grazia ricevuta" *picjâts su lis parêts. Jo chei cuadris o vevi di cjalâju ducj; e jere la mê passion, e mi è restade ancjemò vuê. Ancje in chei lavôrs si viôt il passâ dasl timp. Tai cuadris vieris si viôt lis vacjis che si umbrissin e l'om, colât sot dal cjar, che si salve; o pûr cjavai ch'a passin un flum in plene e ch'a rivin adore a lâ di chê altre bande sans e salfs cul cjaradôr. A ma a man che si va indenant cui agns, si viôt piturâts tratôrs, atomobii, motos, motoscafos e altris mieçs modernos, cause di discraciis. Si viôt ducj i cuadris cul non e cognon dal salvât, la date, l'an e, in alt, simpri la Madonute di Madone di Mont ch'e benedìs cui che la veve suplicade. A son ancje bastons, croçulis, carocelis par pidimentâts, struments ortopedics, puartâts a la Madone par vie che no siarvissin plui a la int vuaride.*
*Tor lis dôs dopo misdì i viêi nus clamavin par lâ a fâ une cjaminade ator dal Santuari, e alore si profitave par lâ a cirî foncs, cjapâ sù cualchi more di baraç, e al jere chel il moment che noaltris fruts si gjoldeve a passi il voli di lassù su dute la Furlanie fin cuasi a la marine. Lis frutis, cu la sô gjentilece, a cjapavin sù floruts che ju metevin tal gamelotut ch'al jere sot de figure de stazion de Vie Crucis.*
*Cuant che si tornave si cjatave i cjars dai pelegrins ch'a vignivin di lontan, e noaltris, fruts curiôs, i domandavin dontre ch'a vignivin. Lôr, simpri preant o disint lis letaniis, a rispuindevon salmodiant: "O sin di (il non*

*dal paîs) ora pro nobis", chest par no piardi il ritmo des preieris.*
*A jerin lis sîs di soresere e za il soreli al lave a pognisi, il vert de Furlanie si confondeve cul ros dal cîl, cualchi crot al scomençave la musiche, i griis nus saludavin e ta l'aiar si nulive l'odôr de polente e lat: chel profum che, misturât a chel dal fen, nus dave chê pâs e chê gjonde che si bramave che no vès mai di finî, che il timp si fermàs*
*Ma chê beatitudine e durave pôc. Si sintive un cridâ, un vosâ, un vaî: e jere une femine che si jere discuinçade il cuel dal pît. I oms alore a improvisavin une cjadree e cussì si rivave fin a Cividât dulà che i fassavin il pît e, çueteant, e rivave al treno tignude sù dal so om o di chealtris feminis. Par setemanis, dopo, e varès contade l'aventure.*
*O montavin in treno, cheste volte cjantant e no preant, e la mestre Arpalice e veve di contânus la liende dal puint dal Diaul, pe tiarce volte: cuant che si lave a cjapâ il treno a Udin, une sul puint e une cumò.* "La racconto per quelli che non l'hanno ascoltata" *e diseve, e ducj cuzzos! […]*
*Su chel puint si passave e si passe ancje cumò par lâ a cjapâ il treno che, in chê volte, nus puartave a Udin stracs e plens di fan. Su la puarte de glesie si lassavisi, dopo jessisi saludâts, come s'o fossin stâts cuissà dulà.*

## L'aranciata dalla Vigjona

Se la maggior parte dei friulani si recava al santuario affrontando la salita a Carraria di Cividale, lungo la strada che è tuttora la maggiormente frequentata da automobili e pullman, erano diversi gli itinerari di chi partiva da paesi vicini ma geograficamente decentrati rispetto a quell'asse viario. Per esempio da Prepotto capoluogo ci si portava a Castelmonte la prima domenica di maggio con questo tragitto: Busa dal Lôf, Bucovizza, Brischis, San Pietro di Chiazzacco, Plagnava e, finalmente, l'agognata meta in tempo per la messa delle 11.00. L'informatrice, che vi si recava da bambina negli anni Sessanta, racconta che dopo la sacra funzione si faceva merenda nel Parco della Croce con caffelatte in bottiglia portato appresso *par sparagnâ* (*un stizzon che mai!*). Al ritorno, sempre a piedi, ci si fermava dalla Vigjona a San Pietro di Chiazzacco a bere un'aranciata, poi si correva per raggiungere prima di altri la *cova* dei mughetti e si rientrava col solito anellino della Madonna che durava fino al giorno dopo e una piccola scorta di bagigi e di mandorle.
L'informatrice aggiunge che "si andava comunque ben vestiti, possibilmente con scarpe da festa, qualche volta nuove che facevano tanto male ai piedi. Arrivare su, vedere ban-

Grande concorso di popolo, evento assai usuale, a una manifestazione religiosa davanti al santuario di Madonna del Monte. Qui la *Solenne incoronazione della Madonna* il 3 settembre 1922 in una fotografia di Attilio Brisighelli (Fototeca dei Civici Musei di Udine)

Ragazze di Bodigoi a Castelmonte il 2 maggio 1948 (cortesia Annamaria Laghi)

carelle con tante golosità, entrare nel borgo alla fine della scalinata era un'emozione unica. Dopo la S. Messa, era d'obbligo visitare la cripta con il Diavolo che, nell'immaginario di tutti noi, aveva un impatto notevole e, assolutamente, bisognava lanciare la monetina cercando di mirare il piattino. Ci si fermava lungo la strada sterrata del Plagnava, sia andando che tornando, alla sorgente della Zicauca che si trova proprio a metà percorso del Plagnava, poco sotto la strada.
Da Craoretto c'era chi, al mattino molto presto, giungeva a Cialla con la *briscja* tirata dal cavallo. Lì veniva parcheggiata la *briscja* e il cavallo legato a un albero. Poi su a piedi verso Castelmonte per i sentieri nel bosco della Muliaria. Nel cesto con le vivande non mancava mai il vino Clinto. La giornata era dedicata alle funzioni, cui si partecipava con la comunità di Prepotto che s'incontrava lassù, non solo santa messa al mattino, anche i vesperi pomeridiani prima del rientro sul far della sera".

## Tita Re

Da Trasaghis ogni anno un gruppo di donne, e solo donne (causa l'emigrazione dei maschi, o qualche ideologia socialista, chissà) scendevano a Cividale per salire a *Madona di Mont*. Non solo donne, in verità, perché l'auriga del carro su cui salivano, tirato da due forti muli, era Tita Re, carradore, carpentiere, personalità forte e *bon vivant*. Tita Re si fermava coi muli ai piedi della salita per il Santuario, nell'osteria di Carraria, e le donne su a piedi. Scendevano il giorno dopo trovando immancabilmente Tita Re ubriaco. Il rientro era all'insegna della velocità, senza fermate, neppure a richiesta, neppure se un oggetto cadeva dal carro (qualche donna perdeva uno *scarpet*), coi muli che, conoscendo oramai la strada, correvano a briglia sciolta lungo la pedemontana. Dopo una quarantina di chilometri di scossoni, infine, grazie sicuramente alla intercessione della Madonna, le sue devote rientravano solo un po' ammaccate e scombussolate, ma sane e salve, nell'avito paesello.

## La storia continua

Ogni villaggio del Friuli avrebbe la sua narrativa riguardante la salita al Santuario, con l'immancabile corollario di storie e storielle, aneddoti, imprevisti, curiosità di cui spesso si teneva a lungo memoria. Qui abbiamo riportato solo alcuni frammenti: lasciamo al lettore il piacere di riandare alla sua di storia, una storia corale fatta di *scarpets*, carri, cavalli, sporte con cibo e tanta fede. Una storia che, con altri mezzi, continua.

# Bibliografia


da Portogruaro p. Davide M., *Pellegrinaggio alla Madonna di Castelmonte*, «La Panarie» 9 (settembre-ottobre 1932), n. 53, pp. 308-317.

Dentesano Ermanno, Mario Salvalaggio, *Flambri lis lidrîs* , Latisana, Edizioni la bassa, 1998.

Marinelli Olinto (a cura di), *Guida delle Prealpi Giulie*, Udine, Società alpina friulana, 1912.

Visentin Sergio, *A Madone di Mont*, «Sot la Nape» 37 (1985), n. 3, pp. 57-60.

# Prepotto al centro

Posizione del comune di Prepotto nel Friuli. Vista così può sembrare una posizione marginale, ma questa è una delle tante concezioni di chi ha una mentalità passatista. Se anche solo mentalmente si inserisce il piccolo (e bello) nostro Friuli in una carta d'Europa si vede che ne è l'*umbriçon* e Prepotto fa parte, a pieno titolo, di questa centralità.
Da Lubiana, capitale della Slovenia, a Prepotto, con i moderni mezzi, non si impiega più di un'ora e mezza. Da Klagenfurt, capoluogo della Carinzia, un'oretta in più. Da Trieste, capoluogo regionale, un'ora e un quarto. Da Udine, che non è né capitale né capoluogo, sono 30 minuti passando per Fornalis; la distanza è veramente misera: 24 km, ma quanti udinesi conoscono il nostro comune? La domanda vale anche per i pordenonesi (93 km, un'ora e venti minuti) e i goriziani (35 minuti per 27 km). Dal municipio di Cividale al municipio di Prepotto sono dieci minuti esatti di automobile. Quindi Prepotto è tutto fuori che "ai margini": da un punto di vista culturale, turistico e naturalistico, si può considerare come un giusto corollario, rurale e ambientale, della Città Ducale.
La politica parla di sostenibilità, multiculturalità, tipicità, ambiente, natura, cicloturismo, escursionismo; qui c'è tutto, perfino vino che sa di vino.

# Prepotto, il paese delle felci

Le felci sono chiamate in friulano col generico nome di *felet*, da cui il nome di centri abitati quali *Felet* / Feletto Umberto in comune di Tavagnacco, *Feletis* / Felettis in comune di Bicinicco, *Felets* / Feletti in comune di Morsano al Tagliamento, probabilmente *Feletan* / Felettano in comune di Tricesimo e tantissimi microtoponimi. In sloveno queste piante prendono il nome di *praprot*, da cui il nome di Prepotto / *Prápotno* / *Prepot* e, nello stesso comune, Prepotischis / *Pripotíšče (Muci)* / *Prepotiscjis* (da Gaston Bonnier, Robert Douin, *Flore complète illustrée en couleurs de France, Suisse et Belgique*, Paris, 1911-1935. Illustrazione di Julie Poinsot)